

Vieilles Vignes

Anjou Village Brissac

Millésime 2017



CHÂTEAU
La Varière

« Le cabernet franc de Loire dans toute sa splendeur »

Nous sélectionnons méticuleusement les parcelles de cette cuvée dans notre vignoble : argilo-calcaires pour le Cabernet Franc et graves sur argile pour le Cabernet Sauvignon. Ces jolis terroirs en pente douce sont très bien drainés et permettent d'exprimer pleinement dans cette cuvée la typicité des vins d'Anjou.

Au vignoble

Le Château la Varière est situé sur la commune de Vauchrézien, tout proche du fameux Château de Brissac. Notre domaine est entouré de ses vignes attenantes et de différents lots de parcelles dans les alentours. C'est la quête des meilleurs terroirs qui caractérise notre Château la Varière. Cette variété de terroirs permet d'ajouter de la complexité aux vins du château. L'assemblage des différents vins de chaque îlot ou parcelle est une des clefs de la réussite des cuvées de notre domaine. La culture de la vigne permet également de tirer la quintessence de chaque parcelle. La taille courte, l'enherbement important, les raisins proches du sol font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

Du vignoble à la table

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Sols / Terroirs : argilo-calcaire pour le Cabernet Franc et graves sur argile pour le Cabernet Sauvignon

Type de vinification et particularités : Les baies de chaque parcelle sont dégustées pour vendanger au bon moment : quand le raisin commence à flétrir, tout en restant bien sain. La macération des raisins dure quatre semaines pour obtenir une bonne extraction des tanins. Le choix du Cabernet Sauvignon, élevé en fût de 12 mois, confère beaucoup de soyeux et de finesse tout en apportant de la structure. L'assemblage de ces deux cépages est réalisé 3 à 6 mois avant la mise en bouteille afin d'assurer l'homogénéité du vin.

Elevage : De 12 à 15 mois en barriques pour le Cabernet Sauvignon

Du la cave à la table

Robe : Sombre aux reflets grenat foncés.

Nez : Puissant de fruits noirs et rouges mûrs voir confits, de tabac, de laurier et d'épices.

Bouche : Généreuse, opulente et structurée. Présence de la minéralité typique du terroir.

Accords mets-vin : Viandes grillées ou rôties, gibier. Fromages à pâte molle, à croûte fleurie et pâte pressée.

Température de service : 15-16°C

Temps de garde : De 5 à 10 ans

Sucres résiduels : <0,5 g/L

Titre alcoolimétrique : 13,5% vol.

