

Coteaux du Layon

Le Savetier

Millésime 2019



CHÂTEAU
La Varière



« Un élégant liquoreux de Loire »

Nous sélectionnons méticuleusement les parcelles de cette cuvée dans notre vignoble pour obtenir un vin à l'équilibre parfait : entre velouté et gourmandise.

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 : Chenin blanc botrytisé

Sols / Terroirs : Terroir de schistes sur coteau exposé Sud

Type de vinification et particularités : Récolte en octobre avec 2 à 3 tris successifs, combinant les raisins botrytisés et les grappes dorées. La vinification est traditionnelle avec un pressurage lent durant 6 à 8 heures. La fermentation à température régulée et peu rapide confère au vin des notes gourmandes typique du Coteaux du Layon.

Elevage : L'élevage et la fermentation se font dans une cuve thermorégulée toujours dans ce souci de conserver le fruit et la fraîcheur.

Du la cave à la table

Robe : Brillante aux reflets or soutenu.

Nez : Rond et soyeux. Une dominante de fruits blancs comme la poire et le coing.

Bouche : Bouche onctueuse de fruits blancs bien mûrs, sur des notes de miel. Finale longue et riche.

Accords mets-vin : Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de foie gras, de viandes en sauce crémée, de fromages persillés ou de tartes chaudes.

Température de service : Entre 8 et 10°C

Temps de garde : 10 ans et plus

Sucres résiduels : 86,8 g/L

Titre alcoolimétrique : 11,5% vol.

