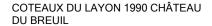


CHATEAU

DU BREUIL

Coteaux du Layon



 Pays
 France

 Région :
 Loire

 Sous région :
 Anjou

 Cépage(s) :
 Chenin 100%

## Note de dégustation :

Ce vin est d'une couleur jaune paille, le nez possède un style très typique du cépage avec des notes de poires, de coing, de miel et de tilleul. En bouche, il est fruité, moelleux et aérien; très agréable car restant frais jusqu'en finale malgré une belle douceur en milieu de bouche.

Température de service :

Suggestion(s) gastonomique:

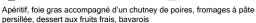
Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde :

15 ans dans une bonne cave

**P** 





## Commentaires du sommelier :

Depuis 1822, le Château du Breuil cultive un terroir d'exception situé entre Loire et Layon. Aujourd'hui, David Vigan propose des cuvées très précises comme ce moelleux d'une grande pureté.



Puissance











