

VIN DE FRANCE

« Garance » 2022

Château de Bois-Brinçon



Situation : Le Château de Bois-Brinçon est vraisemblablement l'un des plus vieux vignobles de l'Anjou. Si l'histoire viticole du château débute en 1219, il ne passe entre les mains de la famille Cailleau qu'en 1891. Xavier, déterminé à devenir vigneron, s'installe en 1991 et reprend en main le domaine.

Il démarre avec huit hectares. Il rassemble année après année les parcelles du vignoble.

Dès 1992, Xavier stoppe tout engrais et enherbe un rang sur deux. Il constate rapidement les résultats : l'excès d'azote a été absorbé, la vigne se régule, les raisins offrent progressivement le véritable visage du terroir. En 2006, il signe la chartre bio et entame sa première année de conversion.

Encépagement : Pineau d'Aunis 100%

Terroir : Grès sur craie tuffeau

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Ce Pineau d'Aunis nous offre une belle robe rubis. Au nez on découvre des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche le vin est élégant avec une dominante épicée. Les notes de poivre de Sichuan et de violette se démarque dans ce vin.

Quelques accords : Viande rouge grillées, Porc caramélisé au thym, Canard rôti ou confit, Fricassé de cèpes, Cuisine asiatique...

