Le Château d'Avrillé est un domaine viticole familial depuis de nombreuses générations. Aujourd'hui, la 4ème génération perpétue l'histoire du Château d'Avrillé. Le domaine, s'étend sur 250 hectares, dont 200 hectares de vignes, situé près de Brissac-Quincé, en plein cœur des Coteaux de l'Aubance et des Anjou Villages Brissac.



















Comment conjuguer fraîcheur aromatique, complexité et profondeur ? En bouche, c'est l'explosion entre la tendresse et la rigueur de notre travail. Un fruité incomparable allongé par des touches boisées. Une étincelle dans nos terroirs.

**Sol :** Gravier d'Anjou. **Cépage :** Chenin.

# **DÉGUSTATION**

Ce vin présente une robe jaune paille qui reflète son élevage en fût de chêne. Le nez est agréablement fruité, avec des notes de pêche et d'abricot. La bouche révèle des arômes de fruits confits.

### **VINIFICATION**

Issu d'une vendange manuelle, le moût de cette récolte est vinifié en cuve. Suit un élevage sur lies fines en fut de chêne pendant 4 à 6 mois.

### **SERVICE**

À servir frais, 8°C.

## **VIEILLISSEMENT**

À consommer dans les 3 ans.

#### **ACCORDS METS & VINS**

Il accompagnera parfaitement des noix de Saint-Jacques, poissons grillés, fromage à pâte pressé (comté), et le veau.



