



Appellation : IGP Val de Loire - Vendée

Dénomination : Château de la Brédurière

Le domaine : Fabien MURAIL

Le vignoble Le Clos des Chaumes a été transmis de génération en génération. En 1955, le grand-père de Fabien Murail, René Crépeau débute une activité viticole en plantant 1 hectare de vigne. Puis, son père, Gustave Murail va développer l'exploitation en augmentant la surface viticole à 11 hectares avec principalement des cépages rosés et rouges. Doté d'une formation en viticulture œnologie et riche d'expériences dans plusieurs vignobles de France, Fabien Murail s'applique depuis 10 ans à préserver et enrichir le patrimoine familial. Il a introduit de nouveaux cépages blancs (Chenin/Chardonnay). Le vignoble Clos des Chaumes représente actuellement 17 ha et 2ha pour le Château Brédurière.

Le terroir : roches cristallines tels que le schiste et la rhyolite, recouverts de limon léger et sableux

Les Cépages : 100% Chenin Blanc

Elevage : élevage en cuve et barrique de 400L.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Paré d'une robe jaune clair aux reflets dorés, ce vin s'ouvre sur un bouquet de notes minérales et de fruits confits où se mêlent le citron vert et la mangue. Le deuxième nez laisse apparaître la délicatesse des notes de fleurs blanches et la fraîcheur des agrumes.

L'attaque est généreuse et gourmande avec des notes de fruits frais tels que la poire, l'abricot. Laisant place à la puissance d'un final sur des nuances grillées. Ce vin structuré et puissant relèvera parfaitement des noix de Saint Jacques sur un beurre d'agrumes, mais aussi autour d'un plateau de fromages composé notamment de chèvre sec.

Certification : HVE

