



CHATEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY - CRÉMANT DE LOIRE



A la vigne

- Chenin, Chardonnay
- Travail des sols, pas de désherbage chimique
- Enherbement un rang sur deux
- Rendement limité pour plus d'aromatique
- Effeuillage et ébourgeonnage



Au chai

- Vendange manuelle
- Débourageage statique à froid
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Deuxième fermentation en bouteille
- Repos sur latte: 9 mois minimum



A table

Grâce à sa fraîcheur et à la finesse de ses bulles, le Crémant de Loire Comtesse de Colbert vous ravira les papilles lors d'un apéritif ou durant tout un repas ...



CHATEAU DE BREZE - 2 RUE DU CHATEAU - 49260 BREZE

Vins.oeno@chateaubreze.com - www.chateaubreze.com - 02.41.51.60.15