



# CHÂTEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY - CRÉMANT DE LOIRE

Ce vin annonce une grande richesse aromatique, avec beaucoup de finesse et d'élégance. Il dévoile des arômes de fruits noirs accompagnés de notes mentholées. Sa rondeur en bouche est complétée par des tanins souples et soyeux.



## A la vigne

- 100 % Cabernet-Franc
- Terroir sablo-argileux sur les coteaux au-dessus de Parnay
- Travail des sols sous les ceps, pas de désherbage chimique
- Enherbement complet
- Vigne âgée de plus de 30 ans



## Au chai

- Vendanges manuelles
- Macération de 20 jours
- Remontage en début de macération
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées



## A table

Provenant d'une vigne d'une trentaine d'années, ce vin annonce une grande richesse aromatique, il dévoile des arômes de fruits noirs accompagnés de notes mentholées. Sa rondeur en bouche est complétée par des tanins souples et soyeux qui s'ouvrent dans le verre avec la température.

Accord mets et vins : Magret de canard caramélisé au miel et figues, un carré d'agneau, un chapon farci aux cèpes, etc...

A carafier 1 heure avant, à 17°C.



CHATEAU DE BREZE - 2 RUE DU CHATEAU - 49260 BREZE

[Vins.oeno@chateaubreze.com](mailto:Vins.oeno@chateaubreze.com) - [www.chateaubreze.com](http://www.chateaubreze.com) - 02.41.51.60.15