



CHÂTEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY - CRÉMANT DE LOIRE

Frais, gourmand et sans sucre ce Saumur rosé est très aromatique et vous dévoile des notes de fruits rouges.



A la vigne

- 100 % Cabernet-Franc
- Terroir sablo-limoneux sur du Tuffeau
- Travail des sols, pas de désherbage chimique
- Enherbement un rang sur deux
- Jeune vigne sur les terroirs de Brézé, à proximité du Château



Au chai

- Vendanges manuelles
- Macération de quelques heures
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique et élevage en cuve inox



A table

Il séduit avec sa fraîcheur et son charisme inhabituel. Frais et gourmand, ce rosé de Cabernet-Franc vous surprend par sa minéralité et ses arômes de fruits rouges. Accords mets et vins : Il adore les rondelles de saucisson, les salades composées et les grillades d'été.



CHATEAU DE BREZE - 2 RUE DU CHATEAU - 49260 BREZE

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