



CHÂTEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY - CRÉMANT DE LOIRE

Finesse et gourmandise !



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 20 jours
- Remontage en début de macération
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique et élevage en cuves inox



A table

Fringant et gourmand, ce Saumur rouge 2018 issu de jeunes vignes de Cabernet-Franc est un vin de caractère. Au nez, des arômes de rose et de fruits des bois. En bouche, on retrouve cette fraîcheur et ces tannins légers et souples qui vous enrobent le palais et amortissent une finale pleine de délicatesse et de promesse.

Accords mets et vins : A accompagner avec une belle pièce de bœuf, gigot d'agneau ou caille farcie,...

A carafier 1 heure avant, à 17°C.



CHATEAU DE BREZE - 2 RUE DU CHATEAU - 49260 BREZE

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