



CHÂTEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR – SAUMUR CHAMPIGNY – CRÉMANT DE LOIRE

Ce vin révèle au nez des notes d'agrumes et de fruits de la passion. En bouche, il se montre frais et léger, avec des arômes de petits fruits acidulés.



A la vigne

- 100 % Chenin
- Terroir sablo-limoneux sur du Tuffeau
- Travail des sols, pas de désherbage chimique
- Enherbement un rang sur deux
- Jeune vigne, à proximité du Château.



Au chai

- Vendanges manuelles
- Débourbage statique à froid
- Remontage en début de macération
- Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox.



A table

Robe claire et cristalline accompagnée de légers reflets vert. Fruité percutant, une certaine « gnac », un brin acidulé. En finale, une belle longueur en bouche s'offre à vous.

Accord mets et vins: il aime le saumon gravelax, les bigorneaux, les huîtres mais loin de rester dans sa coquille, il sait se montrer à la hauteur avec un fromage de chèvre ou à pâte persillée.

A déguster à 10°C – 12°C.



CHATEAU DE BREZE – 2 RUE DU CHATEAU – 49260 BREZE

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