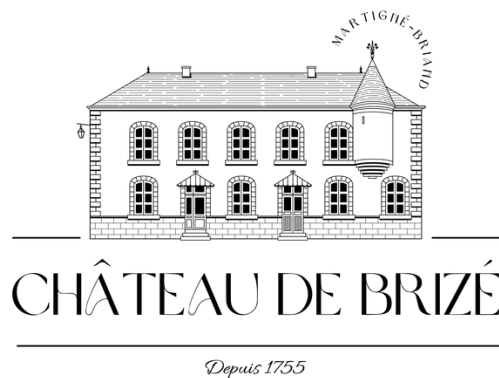




“Harmonie”

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11.5%

Appellation : Anjou Blanc

Contenance : 75cl ou 150cl

Cépage : 100% Chenin

Sol : Limono-argileux, schisteux

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle “Sous les Grés”
Tenue de la vigne en conversion biologique depuis la reprise du domaine en 2024. Enherbement naturel dans tous les rangs et désherbage mécanique sur les interceps. Vendanges manuelles.

Vinification et élevage :

Notre seconde cuvée, 100% chenin a été élevée en barriques pendant 12 mois, puis affinée 3 mois en cuve. Elevage total de 15 mois.

Accord mets et vins :

Cette cuvée vous offre une fraîcheur et une belle vivacité en bouche, ainsi qu'une belle structure et longueur en bouche. La finale est salivante, presque saline. Elle s'accordera parfaitement avec une viande blanche en sauce et ses petits légumes de saison. A déguster entre 10 et 12 degrés pour apprécier pleinement sa fraîcheur et sa complexité.



02 41 59 43 35



contact@chateaubrize.com



28 Rue de l'Ogerie - Cornu

49540 Martigné-Briand

