



## CHÂTEAU DE BRIZÉ

Depuis 1755

# “Efflorescence”

## Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11%

Appellation : Rosé de Loire

Contenance : 75cl

Cépage : 50% Grolleau - 50% Cabernet Franc

### Mode de culture :

Grolleau : Issu de la parcelle "Les Rousselières", sol sablo-limoneux.

Cabernet Franc : Issu de la parcelle "Pilois", sol limono-argileux, caillouteux.

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.

### Vinification et élevage :

Notre première cuvée de Rosé de Loire, a été vinifiée et élevée en cuve inox.

### Accord mets et vins :

Une belle vivacité pour cette cuvée rafraîchissante, elle sera idéale pour les apéritifs ou barbecues estivaux.

A déguster entre 6 et 8 degrés pour apprécier pleinement ses saveurs.

02 41 59 43 35

contact@chateaudebrize.com

28 Rue de l'Ogerie - Cornu  
49540 Martigné-Briand