



Depuis 1755

“Les Grés”

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11%

Appellation : Anjou Blanc

Contenance : 75cl ou 150cl

Cépage : 100% Chenin

Sol : Limono-argileux, quartz

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle “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 première cuvée, 100% chenin a été élevée en cuve béton non époxy, mais affranchie à l'acide tartrique pour favoriser la micro oxygénation du vin.

Accord mets et vins :

Cette cuvée vous offre une fraîcheur et une belle vivacité en bouche. Elle sera appréciée tant sur vos apéritifs que pour accompagner des fruits de mer, un carpaccio de St Jacques, un poisson grillé et ses légumes de saison.

A déguster entre 8 et 10 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

