



## CHÂTEAU DE BRIZÉ

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@chateaudebrize.com

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

