



*Depuis 1755*

*"Horizon"*

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11,5%

Appellation : IGP Val de Loire Blanc Contenance : 75cl ou 150cl

Cépage : 100% Sauvignon Blanc Sol : Limono-argileux

#### Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle "Les Gruets"  
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% Sauvignon Blanc a été élevée pour  $\frac{1}{3}$  en barriques et  $\frac{2}{3}$  en cuve inox.

#### Accord mets et vins :

Cette cuvée offrant une jolie rondeur en bouche, sera un excellent choix pour accompagner un suprême de volaille à la crème et ses légumes de saison ou une blanquette de veau.

Elle sera également très appréciée à l'apéritif ou sur un plateau de fromages.

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

