



CHÂTEAU DE BRIZÉ

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 55

contact@chateaudebrize.com

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

