



CHÂTEAU DE BRIZÉ

Depuis 1755

"Les Gammes"

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 10%

Appellation : IGP Val de Loire Rouge

Contenance : 75cl ou 150cl

Cépage : 100% Gamay

Sol : Sablo-limoneux

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle "Les Louresses" 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 + tri sur table.

Vinification et élevage :

Notre première cuvée, 100% Gamay a été vinifiée en macération semi-carbonique en cuve béton puis élevée en cuve inox.

Accord mets et vins :

Cette cuvée offre de jolies notes de fruits rouges et un bel acidulé. Fraîche et digestive, elle sera très appréciée à l'apéritif sur un plateau de charcuterie / fromages ou bien lors de barbecues estivaux.

A déguster à 15 degrés pour apprécier pleinement sa fraîcheur et ses arômes fruités.

02 41 59 43 55

contact@chateaudebrize.com

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

