



*"Louresses"*

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11%

Appellation : Cabernet d'Anjou

Contenance : 75cl

Cépage : 50% Cabernet Sauvignon – 50% Cabernet Franc

#### Mode de culture :

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.

#### Vinification et élevage :

Notre première cuvée de Cabernet d'Anjou a été vinifiée et élevée en cuve inox.

#### Accord mets et vins :

Cette cuvée allie fraîcheur et légère sucrosité. Elle sera idéale servie bien fraîche en apéritif estival, sur un plat épicé ou sur un dessert aux fruits rouges. A déguster entre 6 et 8 degrés pour apprécier pleinement ses notes fruités.



02 41 59 43 35



[contact@chateaubrize.com](mailto:contact@chateaubrize.com)



28 Rue de l'Ogerie - Cornu

49540 Martigné-Briand

