



Depuis 1755

"Reflets"

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 12,5%

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

Cépage : 100% Chardonnay

Sol : Sablo-limoneux

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle "Les Rousselières"
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% Chardonnay a été élevée en barriques pendant 12 mois, puis affinée 3 mois en cuve. Elevage total de 15 mois.

Accord mets et vins :

Cette cuvée vous offre une belle expression ligérienne du chardonnay, avec une jolie rondeur en bouche ainsi qu'une belle longueur et complexité. Cette cuvée sera appréciée sur un poisson au beurre blanc ou un beau plateau de fromage. A déguster entre 10 et 12 degrés pour apprécier pleinement son aromatique et sa complexité.



02 41 59 43 35



contact@chateaubrize.com



28 Rue de l'Ogerie - Cornu

49540 Martigné-Briand

