



CHÂTEAU DE BRIZÉ

Depuis 1755

“Ambre”

Millésime 2023

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 12%

Appellation : Coteaux du Layon Contenance : 50cl

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sableux, caillouteux

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle “Fesles”

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 de Coteaux du Layon, 100% chenin, a été élevée en barriques pendant 18 mois. Seulement 2 barriques : une neuve et l'autre reconditionnée.

Accord mets et vins :

Vrai vin de méditation ou de dessert, ce Coteaux du Layon liquoreux avec ses 193g de sucres résiduels, vous apportera une réelle douceur et fraîcheur en bouche sur des arômes de coing et de miel.

A déguster entre 6 et 8 degrés pour apprécier pleinement ses saveurs.

02 41 59 43 35

 contact@chateaudebrize.com

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