



“1933”

## Pétillant Naturel – Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 10%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépage : 50% Grolleau – 50% Verdhelo Sol : Sableux-limoneux, cailloteux

### Mode de culture :

Issue des parcelles “Les Mottes” et “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.

### Vinification et élevage :

Notre première cuvée de Pétillant Naturel en méthode ancestrale. Fermentation en cuve inox, puis fin de fermentation en bouteille. Elevage sur latte pendant 6 mois puis dégorgement.

### Accord mets et vins :

C'est une cuvée rafraîchissante, parfaite pour les apéritifs. Sa faible teneur en alcool la rend digeste et facile à boire.

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



02 41 59 43 35



contact@chateaubrize.com



28 Rue de l'Ogerie – Cornu

49540 Martigné-Briand

