



CHÂTEAU DE BRIZÉ

Depuis 1755

“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 digestive et
facile à boire.

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



02 41 59 43 55

contact@chateaudebrize.com

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

