

CHÂTEAU DE BRIZÉ

Depuis 1755

“Les Grés”

Millésime 2024

Région : Val de Loire

Degré d'alcool : 11.5%

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

Cépage : 100% Grolleau noir

Sol : Limono-argileux, quartz

Mode de culture :

Issue exclusivement de la parcelle “Les Grés”
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.

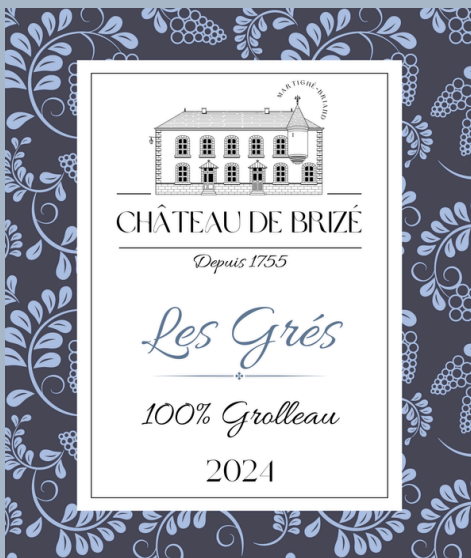
Vinification et élevage :

Notre première cuvée, 100% Grolleau a été élevée en cuve béton non époxy, mais affranchie à l'acide tartrique pour favoriser la micro oxygénation du vin. Elevage de 14 mois.

Accord mets et vins :

Cette cuvée offre de jolies notes de fruits noirs, sur des tanins fins. Elle sera très appréciée sur une belle pièce de boeuf ou un gibier.

A déguster entre 18 et 20 degrés pour apprécier pleinement ses arômes de cerise griotte.



02 41 59 43 35



contact@chateaubrize.com



28 Rue de l'Ogerie - Cornu

49540 Martigné-Briand

