

GOULAIN 2022



AOP Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

100% Melon B.

Dégustation

Cette cuvée révèle de délicates notes florales et de fruits jaunes, soulignées par de subtiles touches miellées. La bouche, ample et veloutée, s'exprime sur des arômes de poire et de miel, équilibrés par de fines notes d'agrumes.

A déguster dans les 10 ans.

Accords: Foie gras, poissons en sauce, coquilles Saint-Jacques, volaille.

Histoire

Depuis 1957, Château Briacé est un domaine-école emblématique du vignoble nantais : 20 ha de vignes où se transmettent passion, savoir-faire et vision durable.

Alcool: 12%

Sols: Micaschistes et gneiss.

Âge des vignes: 60 ans.

Vinification & élevage: Un élevage sur lies fines de 36 mois en cuves souterraines.

Viticulture: Conversion biologique (C3).



Château Briacé - 44430 LE LANDREAU
contact@chateau.briace.com - 02 40 06 49 16

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace