

M. DESCRANCES 2022



IGP Val de Loire

55% Chardonnay – 45% Sauvignon Gris

Dégustation

Une cuvée éclatante aux arômes de pêche et de nectarine, rehaussés d'une touche florale d'acacia. La bouche est équilibrée entre gourmandise et fraîcheur minérale, avec une finale longue et élégante.

A déguster dans les 3 ans.

Accords: Apéritif, salade gourmande, tomme.

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: 13%

Sols: Micaschistes et gneiss.

Âge moyen des vignes: 15 ans (entre 1995 et 2013).

Vinification & élevage: Un élevage en cuve inox.

Viticulture: Conversion biologique (C3).



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

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace