



Méthode ancestrale demi-sec

Vin mousseux de qualité de type aromatique

Assemblage Merlot et Gamay.

Dégustation

Mademoiselle révèle des arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et une bouche fraîche et fruitée, accompagnée d'une effervescence délicate.

A déguster dans les 5 ans.

Accords: Desserts chocolatés ou fruités, apéritif.

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: 8.5%

Vinification & élevage: La méthode ancestrale produit un vin effervescent par une seule fermentation sans ajout de levures ni sucres, puis une prise de mousse naturelle.

Viticulture: Conversion biologique (C3).



Château Briacé - 44430 LE LANDREAU
contact@chateau.briace.com - 02 40 06 49 16
www.chateau.briace.com
[f](https://www.facebook.com/chateaubriace) [@chateaubriace](https://www.instagram.com/chateaubriace)