

IGP Val de Loire

100% Chardonnay

Dégustation

Un Chardonnay aux arômes d'abricot et de pêche, sublimés par de belles notes de noisette et de vanille issues du passage en bois. La bouche, ronde et fruitée, se prolonge sur une finale fraîche et légèrement minérale.

A déguster dans les 10 ans.

Accords: Charcuteries, 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: 12.5%

Sols: Micaschistes et gneiss.

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

Vinification & élevage: Un élevage en cuve verrée de 18 mois suivi de quelques mois en fût de chêne.

Viticulture: Conversion biologique (C3).

