

Méthode traditionnelle BRUT

Vin mousseux de qualité

Assemblage Chardonnay, Folle blanche et Sauvignon gris.

Dégustation

Châtelaine s'ouvre sur de délicates notes de fleurs blanches et d'agrumes frais. La bouche, élégante avec ses bulles délicates, se prolonge sur une finale subtilement miellée.

A déguster dans les 5 ans.

Accords: Pièces cocktail, apéritif et desserts fruités.

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.

Vinification & élevage: Un élevage sur lattes de 9 mois avec dégorgement au domaine.

Viticulture: Conversion biologique (C3).

