

ANCRAGE 2022



AOP Muscadet Sèvre et Maine

100% Melon B., macération pelliculaire

Dégustation

L'Ancrage dévoile des notes de fleurs blanches, d'agrumes frais et de nuances iodées. La bouche est ample, portée par une belle longueur et de fins amers élégants.

A déguster dans les 5 ans, potentiel de 10 ans.

Accords: Poissons de Loire 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: 30 ans.

Vinification & élevage: Une macération pelliculaire de 12 heures avant le pressurage et 18 mois d'élevage en cuve verrée.

Viticulture: Conversion biologique (C3).



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

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace