

le B 2024



## AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

100% Melon B.

### Dégustation

Le B offre une expression fraîche d'agrumes et de fruits blancs, soulignée par de fines notes florales et une belle minéralité. La bouche est vive, équilibrée et parfaitement ciselée.

*A déguster dans les 5 ans.*

**Accords:** Plateaux de fruits de mer, ceviche de thon, saumon fumé & ciboulette.

### 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 moyen des vignes:** 30 ans (entre 1969 et 2020)

**Vinification & élevage:** Pressurage pneumatique suivi d'un élevage sur lies en cuves inox de 9 mois. Batonnage en début d'élevage.

**Viticulture:** Agriculture biologique (AB).



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

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace