

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, cevice 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).

