

le PHÂRE 2024



AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

100% Melon B.

Dégustation

Le Phare s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits blancs (poire, pomme). La bouche est équilibrée, portée par une trame minérale et une belle rondeur.

A déguster dans les 3 ans.

Accords: Plateaux de fruits de mer, poissons.

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

Viticulture: Conversion biologique (C3).



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

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace