



CHÂTEAU DE BREZE

Cuvée La Girardrie

SAUMUR CHAMPIGNY

Histoire

Bâti entre les XI^{ème} et XIX^{ème} siècles au cœur d'un vignoble de plusieurs dizaines d'hectares, le Château a appartenu à la puissante famille des Dreux-Brézé pendant des siècles, avant d'être transmis par mariage à la famille de Colbert, descendante du Ministre de Louis XIV.

Aujourd'hui, Karine et Jean de Colbert, propriétaires et viticulteurs émérites perpétuent cette tradition viticole en produisant des vins d'appellation Saumur, Saumur Champigny et Crémant de Loire classés parmi les meilleurs vins fins d'Anjou.

Vignoble & Terroir

Le domaine s'étend sur un terroir de limon argilo-calcaire et de sable argileux, sur lequel s'épanouissent des vignes de plus de 30 ans. Les sols sont travaillés sous les rangs et avec enherbement de restructuration de la vie microbienne. Taille en guyot simple ou double, éclaircissage, effeuillage, traitements en bio. Vendanges manuelles et trie sur table densimétrique.

La propriété, conseillée par le cabinet d'œnologie Stéphane Derenoncourt, est en conversion BIO dans une démarche respectueuse de l'environnement.

Cépages

100% Cabernet Franc

Vinification & Elevage

La vinification parcellaire est effectuée en cuves inox thermo-régulées, macération, extraction par remontage ou pigeage. L'élevage a lieu en barriques de chêne et amphores pendant 9 à 12 mois.

Dégustation

Un beau cabernet, bien structuré et élégant. Ce vin annonce une grande richesse aromatique, il dévoile des arômes de fruits noirs accompagnés de notes mentholées. Sa rondeur en bouche est complétée par des tanins souples et soyeux qui s'ouvrent dans le verre après aération.

Il s'accorde parfaitement avec le gibier, la volaille ou encore un plat sucré/salé.

Conservation : 10 ans

A servir entre 16° et 18°

History

Built between the 11th and 19th centuries in the heart of a vineyard of several dozens hectares, the Château belonged to the powerful Dreux-Brézé family for centuries, before being passed on by marriage to the Colbert family, descendant of Louis XIV's minister.

Today, Karine & Jean de Colbert, owners and emeritus winemakers, perpetuate this wine tradition by producing wines of the Saumur, Saumur Champigny and Crémant de Loire appellations ranked among the best fine wines of Anjou.

Vineyard & Terroir

The estate extends over a soil of clay-limestone silt and clayey sand, on which vines over 30 years old flourish. The soils are worked under the rows and with grass to restructure the microbial life. Single or double guyot pruning, thinning, leaf stripping, organic treatments. Manual harvesting and sorting on a densimetric table.

The property, advised by oenology firm Stéphane Derenoncourt is in organic conversion in a approach that respects the environment.

Grape varieties

100% Cabernet Franc

Vinification & Aging

Vinification by parcel is carried out in thermo-regulated stainless steel vats, cold maceration, extraction by pumping over or punching down. The aging takes place in oak barrels and amphoras for 9 to 12 months.

Tasting

A beautiful cabernet, well structured and elegant. This wine announces a great aromatic richness, it reveals aromas of black fruits accompanied by minty notes. Its roundness in the mouth is completed by supple and silky tannins which open up in the glass after aeration.

It goes perfectly with game, poultry or even a sweet/savory dish.

Conservation: 10 years

To be served between 16° and 18°

