



# CHÂTEAU DE BREZE

## Cuvée des Jumelles

### SAUMUR BLANC

#### Histoire

Bâti entre les XI<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> 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

Issue de vignes situées à proximité du château sur un terroir sablo-calcaire, cette sélection « Cuvée des Jumelles » est élevée avec une attention toute particulière. Les sols sont travaillés sous les rangs et avec enherbement de restructuration de la vie microbienne. Taille en guyot simple, éclaircissage, effeuillage, traitements en bio. Vendanges manuelles et triage par bain densimétrique.

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

#### Cépages

100% Chenin

#### Vinification & Elevage

Après la récolte manuelle, s'en suit un débourage statique à froid. La fermentation alcoolique se fait en foudre de chêne à basse température et l'élevage sur lies pendant 9 mois minimum.

#### Dégustation

##### Fruité & Généreux...

Robe claire aux reflets jaunes verts. Nez expressif, minéral et fruité, aux arômes d'agrumes, d'amandes et de brioche. La bouche est gourmande et généreuse aux tanins ronds et élégants. Le corps structuré laisse une finale intense et persistante. Excellent mariage avec poissons, fromages de caractère et plats aux saveurs épicées.

Potentiel de garde : 10 à 16 ans

A servir entre 8° et 10°

#### 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

Coming from vines located near the château on a sandy-limestone terroir, this « Cuvée des jumelles » selection is matured with particular attention. The soils are worked under the rows and with grass to restructure the microbial life. Single guyot pruning, thinning, leaf stripping, organic treatments. Manual harvest and sorting on densimetric bath.

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

#### Grape varieties

100% Chenin

#### Vinification & Aging

After manual harvesting, cold static settling follows. Alcoholic fermentation takes place in oak casks at low temperature and aging on lees for a minimum of 9 months.

#### Tasting

##### Fruity & Generous...

Light color with yellow-green reflections. Expressive, mineral and fruity nose, with aromas of citrus, almonds and brioche. The palate is delicious and generous with smooth and elegant tannins. The structured body leaves an intense and lingering finish. Excellent pairing with fishes, characterful cheeses and dishes with spicy flavors.

Aging potential: 10 to 16 years

To be served between 8° and 10°

