



CHÂTEAU DE BREZE

Méthode Traditionnelle

SAUMUR BLANC BRUT

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

Issues de jeunes vignes situées à proximité du château sur un terroir sablo-limoneux, ces parcelles ont été sélectionnées pour élaborer cet excellent vin blanc effervescent, Méthode Traditionnelle. 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.

Cépages

100% Chenin

Vinification & Elevage

Après la récolte manuelle, s'en suit un débordage statique à froid et un remontage en début de macération. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermorégulées puis une seconde fermentation en bouteilles. Repos sur latte pendant minimum 60 mois.

Dégustation

Finesse & Élégance...

Robe claire aux reflets jaunes verts. Avec sa fraîcheur aromatique associant les fruits jaunes et exotiques aux notes florales, cette Méthode Traditionnelle de Loire vous ravira les papilles. La finesse de ses bulles et la délicatesse de son fruité vous accompagnera lors d'un apéritif et durant tout un repas...

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 young vines located near the château on a sandy-loamy terroir, these plots were selected to produce this great sparkling white wine « Méthode Champenoise ». 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.

Grape varieties

100% Chenin

Vinification & Aging

After manual harvesting, cold static settling follows, and pumping over at the start of maceration. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats and then a second in bottle. Rest on slats during minimum 60 months.

Tasting

Finesse & Elegance...

Light color with yellow-green reflections. With its aromatic freshness combining yellow and exotic fruits with floral notes, this « Méthode Traditionnelle » from Loire will delight your taste buds. The finesse of its bubbles and the delicacy of its fruitiness will accompany you during an aperitif and throughout a meal...

To be served between 8° and 10°

