CHÂTEAU DE BREZE

SAUMUR ROUGE

Histoire

Bâti entre les XIème et XIXème 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

Les jeunes vignes situées à proximité du Château s'épanouissent sur un terrain sablo-limoneux. 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 cuves inox.

Dégustation

Léger & Savoureux…
Fringant et gourmant, ce Saumur rouge issu de jeunes vignes de cabernet franc est un vin de caractère. Au nez, les arômes de fruits rouges explosent. En bouche, on retrouve cette fraîcheur et ces tanins légers et souples qui vous enrobent le palais et amortissent une finale pleine de délicatesse et de promesse.
A consommer dans sa jeunesse
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 powerfull 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 Cremant de Loire appellations ranked among the best fine wines of Anjou.

Vineyard & Terroir

The young vines located near the Château flourish on sandy-loamy soil. 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 stainless steel vats.

Tasting

Light & Tasty…
Dashing and gourmet, this Saumur Red from young cabernet franc vines is a wine of character. On the nose, the aromas of red fruits explode. On the palate, we find this freshness and these light and supple tannins which coat the palate and cushion a finish full of delicacy and promise.
To consume when young
To be served between 16° and 18°