

CRÉMANT DE LOIRE 2022

APPELLATION CRÉMANT DE LOIRE CONTRÔLÉE

Millésimé - Brut Nature

CHÂTEAU DE BOIS-BRINÇON

La famille Cailleau, aujourd'hui avec la sixième génération, conduit en biodynamie les 20,5 hectares du Château de Bois-Brinçon, mettant en valeur la diversité des terroirs de l'Aubance. La gamme illustre à la fois des cuvées parcellaires précises et des vins plus libres. Le Château montre la solidité de son travail, avec des blancs nets et maîtrisés, ainsi que des rouges allant du vin léger et accessible à des cuvées plus structurées.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 11,5°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE -		SUPERFICIE -
ÂGE DU VIGNOBLE 20 à 40 ans		CÉPAGE Chenin Cabernet Franc
TYPE DE VITICULTURE Biologique et Biodynamique		DOSAGE Brut Nature
TERROIRS Parcelles des coteaux angevins, expositions est à sud-ouest. Sols argilo-sableux sur craie, avec marnes et roches volcaniques.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	

VAL DE LOIRE - ANJOU-SAUMUR



Élégant - Fin - Souple

