

MUSCADET CHÉNEAU

Christophe et Philippe

FICHE TECHNIQUE

Encépagement : 2,95 Ha Gamay

Production : 30 000 bout.

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendanges mécanique

Elevage : Cuves bétons verrées

Œnologue : Christophe Chéneau

Propriétaires : Christophe et Philippe Chéneau

PRÉSENTATION

Situé sur les communes de Mouzillon, Monnières et la Regrippière, au sud de Nantes, les vignobles Chéneau se trouvent au centre du vignoble de Sèvre et Maine. Dans les caves, on pratique la fermentation à basse température.

LES VINS

Le **Gamay Rosé** est issu des vignes de l'exploitation,

Les vendanges mécaniques permettent de vendanger au moment optimum apportant ainsi toute la finesse d'un vin fruité.

Le pressurage est effectué dans des pressoirs pneumatiques et la vinification se fait à basse température : entre 15° et 20°.

Afin d'obtenir sa couleur claire, il est pressé sans cuvaison, ce qui lui confère toute sa légèreté qui contribue à sa finesse..



GASTRONOMIE

Se marie très bien avec les grillades, les plats exotiques ainsi que les viandes légères

C'est sans conteste un vin dédié aux réunions amicales et festives.

Il vous accompagne sans problème tout au long des repas entre amis et les pique-niques.