

# MUSCADET CHÉNEAU

Christophe et Philippe

## FICHE TECHNIQUE

Encépagement : Melon de Bourgogne

Production : 3 000 Litres

Oenologue : 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 les fermentations à basse température.

## LES VINS

Le **Jus de Raisin** 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..

Obtenu par décantation puis filtration, il est mis en bouteilles sans conservateur par pasteurisation.



## GASTRONOMIE

Un vrai plaisir pour les enfants, il accompagne les apéritifs et cocktails des parents.

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