

MUSCADET CHÉNEAU

Christophe et Philippe

FICHE TECHNIQUE

Encépagement :	Melon de Bourgogne
Production :	10 000 bout
Age moyen des vignes :	25 ans
Vendanges	mécanique
Elevage :	Cuves bétons verrées Cuves inox
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 les fermentations à basse température.

LES VINS

Le **Mouss' Cadet** est un vin à base de Melon de Bourgogne (cépage du Muscadet), gazéifié par adjonction de gaz carbonique, puis adjonction d'une liqueur.

Il est issu d'une sélection parmi les vins des quatre exploitations.

Le pressurage est effectué dans des pressoirs pneumatiques et la vinification se fait à basse température : entre 12° et 18°.

L' élevage se fait dans les cuves de vinification car tous nos vins sont élevés « sur lie » jusqu'à la mise en bouteilles qui se fait à partir du printemps.



DÉGUSTATION

De couleur jaune pâle avec des reflets verts, c'est un vin rond légèrement doux et fruité aux arômes floraux rappelant nos Muscadets.

GASTRONOMIE

A l'apéritif, seul ou avec une goutte de crème de cassis, ce vin au goût particulier accompagnera aussi avec bonheur toutes vos fêtes et ravira vos amis.