

# MUSCADET CHÉNEAU

## Christophe et Philippe

### FICHE TECHNIQUE

Encépagement : Melon de Bourgogne  
Folle Blanche  
Chardonnay

Production : 15 000 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 la fermentation à basse température.

### LES VINS

Le **Perles de Fêtes** est un assemblage issu des cépages de Melon de Bourgogne, Chardonnay et Folle Blanche..

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

Après une première fermentation en cuves, les vins sont assemblés et mis en bouteilles pour effectuer la deuxième fermentation qui développera les fines bulles qui font tout son charme. Après dégorgement, puis introduction d'une liqueur au secret ancestral.



### 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.