



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de Beau Soleil 100% Melon de Bourgogne

Situation

Les sols sablo limoneux basés sur des gabbros (vieilles roches éruptives) sont orientés vers le soleil de midi contribuant à une excellente maturité des raisins

Vinification

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 des cuves de vinification, tous nos vins sont élevés « sur lie » jusqu'à la mise en bouteilles qui se fait à partir du printemps.

Caractéristiques

De couleur jaune pâle avec des reflets verts, c'est un vin sec et fruité aux arômes floraux élégants sans acidité excessive.

Dégustation

Servir frais entre 10° et 12°C.

A l'apéritif, seul ou avec une goutte de cassis, ce vin accompagne aussi avec bonheur tous les crustacés, les crudités et les poissons.

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

www.muscadetcheneau.com

cheneau.ch@wanadoo.fr