



**Gros-Plant
Du Pays Nantais Sur Lie
Domaine Chéneau
100% Folle Blanche**

Situation

Sur sols bruns d'origine métamorphiques reposant sur un socle de gneiss, micaschistes, roches vertes, gabbros, amphibolites et granites.

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

Avec sa robe pâle à reflet vert, ce vin dégage des arômes à dominante végétale et florale, avec quelques notes minérales et des pointes d'agrumes. Son côté acidulé est relevé d'une petite note citronnée et iodée.

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