



Jus de Raisin

Vinification

Le pressurage est effectué dans des pressoirs pneumatiques. Obtenu par décantation puis filtration, le jus est mis en bouteille sans conservateur par pasteurisation.

Caractéristiques

Un jus de raisin 100% naturel.

Dégustation

Se boit frais entre 10° et 12°C.

Le Jus de raisin vous accompagnera tout au long des repas.

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

www.muscadetcheneau.com

cheneau.ch@wanadoo.fr