

Le Bourru Nantais

Melon de Bourgogne



Vinification

Le Bourru Nantais est un jus de raisin en fermentation. Il tient son goût de raisin du cépage dont il dépend.

Après développement des levures en fermentation, il prend un goût de levure qui se rapproche de la châtaigne bouillie.

Au fil de la fermentation, le goût du raisin s'estompe et celui de l'alcool gagne progressivement sur celui du sucre.

Caractéristiques

De couleur trouble avec des reflets orange, c'est un vin rond doux et fruité aux arômes floraux rappelant nos Muscadets.

Dégustation

Servir frais entre 10 et 12°C.

Il se boit à l'automne pour accompagner un repas de lard et de noix.

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

www.muscadetcheneau.com

cheneau.ch@wanadoo.fr