



Muscadet d'appellation contrôlée 100% Melon de Bourgogne

Situation

Les vignes sont situées sur des sols sablo limoneux basés sur des vieilles roches éruptives dits gabbros qui délivrent des vins souvent charpentés.

Vinification

Le pressurage est effectué dans des pressoirs pneumatiques et la vinification se fait à basse température entre 12° et 18°.

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.

C'est un vin de plaisir que l'on consomme à la terrasse lorsqu'il fait chaud.

Son accompagnement avec les huîtres révélera son goût iodé et sa fraîcheur. C'est l'accompagnement idéal des saveurs océanes: iodées et salées mettant en relief toute sa minéralité

Vignobles Chéneau
Beau Soleil
44330 MOUZILLON
02 40 33 94 01
www.muscadetcheneau.com
cheneau.ch@wanadoo.fr