



## **Muscadet Primeur**

### **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 8° et 10°C.

C'est un vin de plaisir.

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](http://www.muscadetcheneau.com)  
[cheneau.ch@wanadoo.fr](mailto:cheneau.ch@wanadoo.fr)