



Chardonnay

100% Chardonnay

Vinification

Les vendanges mécaniques permettent de vendanger au moment de maturité optimum apportant ainsi toute la finesse d'un vin fruité.

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

Caractéristiques

Le Chardonnay est souvent plus ample au palais que les autres variétés de vins blancs. Il a des arômes riches d'agrumes : pamplemousse, citron.

Dégustation

Servir frais entre 10° et 12° C.

Le Chardonnay accompagne les plats à base de poissons ou de volailles.

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

www.muscadetcheneau.com

cheneau.ch@wanadoo.fr

100% Chardonnay

Chardonnay

Les vendanges mécaniques permettent de vendanger au moment de maturité optimum apportant ainsi toute la finesse d'un vin fruité.

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

Caractéristiques

Le Chardonnay est souvent plus ample au palais que les autres variétés de vins blancs. Il a des arômes riches d'agrumes : pamplemousse, citron.

Dégustation

Servir frais entre 10° et 12° C.

Le Chardonnay accompagne les plats à base de poissons ou de volailles.

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

www.muscadedecheneau.com

cheneau.ch@wanadoo.fr

