



## **Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château Des Guerches 100% Melon de Bourgogne**

### **Situation**

Les sols sablo limoneux basés sur des gabbros (vieilles roches éruptives) sont orientés vers le soleil de midi contribuant à une excellente maturité des raisins

### **Vinification**

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

L'élevage se fait dans des cuves de vinification, tous nos vins sont élevés « sur lie » jusqu'à la mise en bouteilles qui se fait à partir du printemps.

### **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.

A l'apéritif, seul ou avec une goutte de cassis, ce vin accompagne aussi avec bonheur tous les crustacés, les crudités et les poissons.

## **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)**

### **GENCOD:**

**Bouteille: 3 557090 013528**

**Carton : 3 557090 015690**