



## Sauvignon

### 100% Sauvignon

#### 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

il développe de belles saveurs fruitées et offre une agréable longueur en bouche. auxquelles se mêlent avec finesse d'agréables notes végétales.

#### Dégustation

Servir frais entre 10° et 12° C.

Le Sauvignon Se boit frais en apéritif, sinon, accompagne les plats à base de poissons ou de volailles.

### 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)**