

CHÉREAU CARRÉ

Vice & Vertus Gourmandise Muscadet 2021

21,46\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	3,16\$
	Code produit	15010703
\$	Prix licencié	18.30\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🏷️	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée de la Loire
🍇	Cépage(s)	Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔒	Fermeture	Couronne métallique vissée

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 1960, la maison produit des Muscadet Sèvre et Maine de qualité. Depuis toujours, nos vins sont produits sur des terroirs de schiste soigneusement sélectionné et selon des techniques de vinification qualitatives. Nous nous appuyons sur la qualité de nos terroirs pour élaborer les cuvées. Chéreau-Carré c'est aussi une histoire de famille. Aujourd'hui deux générations travaillent main dans la main pour gérer les quatre domaines viticoles.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est fruité, mené par des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche dévoile un bel équilibre entre fraîcheur et fruit, relevé d'une pointe d'acidité. Vin d'apéritif par excellence, il accompagnera aussi parfaitement vos fruits de mer et vos plats relevés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Mis en bouteille dans sa jeunesse au mois de novembre, le Melon de Bourgogne exprime toute sa gourmandise.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Situé à 60 km de l'Océan atlantique, nous bénéficions d'un climat océanique. Les vignes sont plantées sur le coteau de la Maine constitué de schiste et exposé sud. Cette cuvée est vinifiée à partir des très jeunes vignes du Château de Chasseloir. La vinification est similaire à celle du Muscadet sur lie, sauf que le vin quitte ses lies au mois de Novembre pour garder tous ses arômes de jeunesse.

