

CHÉREAU CARRÉ

Chéreau Carré Muscadet Sèvre Maine L'Orée Château-Thebaud 2018

27,60\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15043871
	Prix licencié	22.64\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	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

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 sélectionnés 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 couleur jaune aux reflets or indique une belle maturité des fruits. On la retrouve au nez au travers d'arômes de fruits exotiques tels que l'ananas et la Mangue. La bouche est ample, équilibrée et très persistante.

La richesse de ce vin vous fera l'apprécier sur des viandes blanches comme une caille aux raisins ou des fromages fruités et forts comme le comté vieux et le maroilles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vigne a débuté son cycle végétal début Avril. Les températures douces du printemps ont aidé les bourgeons à se développer normalement sans craindre le gel. Le mois de Juin et ses quelques pluies a permis de faire les réserves hydriques nécessaires à l'été particulièrement chaud et sec. La floraison s'est bien passée permettant aux baies de se développer sans couler. Les vendanges ont débuté sous le soleil le 3 septembre pour terminer quatre semaines plus tard. Grâce à...

