



VERONIQUE GUNTHER CHENEAU MUSCADET



Cépages :

- Melon de Bourgogne 100%



Vinification :

Récolte mi-septembre. Pressoir pneumatique. Elevage en cuves inox.



Terroir :

Trois terroirs différents : le schiste, le gabbro et le gneiss. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux.



Dégustation :

Vif aux arômes pommes vertes et citronnés, ce vin aux couleurs dorées se montre très pur et riche en matière. Une attaque iodée, une fraîcheur en final.



Accords mets /vin :

A déguster avec les délices de la mer, poissons, crustacés, coquillages. Frais ou à température ambiante, il s'apprécie entre amis à l'apéritif ou en soirée.