



À la découverte de nos vins ...

CHAMBAUDIÈRE



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

ORIGINE : Vin issu de vignes d'une moyenne d'âge de 15 ans

SÉLECTION : cuvée choisie pour son fruité et sa fraîcheur

ELEVAGE : 15 mois sur lie fine avec bâtonnage

MISE EN BOUTEILLES : en Décembre

COMMERCIALISATION : suivant l'expression après 3 à 6 mois de bouteilles

CARACTÈRE : vin très fruité et rond

CONSERVATION : à consommer dans les 2 à 3 ans

ACCORD METS-VINS : apéritif, fruits de mer, entrées, sushis, poissons...