

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 25 ans sur sol granitique

SÉLECTION : cuvée choisie pour son fruité et sa fraîcheur

ELEVAGE : 14 mois sur lie fine

MISE EN BOUTEILLES : en novembre

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...

Culture ultra-raisonnée

Label Haute Valeur Environnementale (HVE)