

CUVÉE ANNE DE BRETAGNE



Histoire

Pour honorer les 500 ans de la mort de la Duchesse Anne de Bretagne, le 9 Janvier 1514, les vignerons du Pays Nantais ont élaborés une cuvée spéciale Anne de Bretagne.

Situation

Les vignes sont situées sur des sols sablo limoneux basés sur des vieilles roches éruptives dits gabbros qui délivrent des vins souvent charpentés.

Vinification

Le pressurage est effectué dans des pressoirs pneumatiques et la vinification se fait à basse température entre 12° et 18°.

Dégustation

Servir frais entre 8° et 10°C.

CUVÉE ANNE DE BRETAGNE:

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Gamay Rosé

Mousseux Méthode traditionnelle

Jus de raisin pétillant

Vignobles Chéneau

Beau Soleil

44330 MOUZILLON

02 40 33 94 01

44690 MONNIÈRES

02 40 54 61 09

www.muscadetcheneau.com

contact@muscadetcheneau.com

Votre contact:

CHÉNEAU Philippe