



Chéreau Carré



La Griffe Bernard Chéreau

La Griffe Bernard Chéreau est le petit frère du Château de Chasseloir. Elle porte la signature de Bernard Chéreau Père, fondateur de la Maison en 1960.

L'APPELLATION :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Appellation d'Origine Protégée

LE CEPAGE :

100% Melon de Bourgogne

LE TERROIR :

Les vignes jeunes (20 ans) du château de Chasseloir sont plantées sur un coteau constitué de schiste et exposé plein sud.

VINIFICATION SUR LIE:

La Griffe est vinifiée en cuve sur ses lies fines jusqu'au printemps. Le vin est ensuite mis en bouteille puis commercialisé.

MILLESIME 2019

L'extraordinaire qualité du millésime 2018 a permis une bonne mise en réserve de la vigne qui entamait son repos hivernal sous de bons auspices. Les gelées de printemps ont frôlé certains bourgeons mais épargné la grande majorité de nos parcelles. Les pluies de Mai et Juin ont apporté suffisamment d'eau à la vigne pour compenser un été particulièrement sec. Le départ des vendanges est donné le lundi 9 septembre sous le soleil. L'été indien nous a permis de vendanger en attendant la maturité de chaque parcelle.

LES NOTES DE DEGUSTATION:

La robe est jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez est fruité mené par des notes d'agrumes et de fleurs blanche.

La bouche est ronde et équilibrée surmontée d'une pointe acidulée.

LES ACCORDS METS ET VINS:

Vin d'apéritif élégant, il accompagnera aussi parfaitement vos fruits de mer, huîtres et poisson.