

Revue de Presse

2022 - 2023



www.chereau-carre.fr



MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIERES SAINT-FIACRE

Les Terrasses de la Cantrie 2015

Médaille d'Or

93/100

Robe pâle cristalline, reflets verts. Nez racé conjuguant agrumes et délicate tonalité granitique. Bouche marquée par la minéralité, légère, élancée et vive, puis une belle intensité fruitée, le tout d'une grande précision et délicatesse. On se régale.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON

Le Sillon des Braudières 2018

Médaille d'Or

92/100

Robe jaune or. Nez citronné, floral et iodé, fruits secs en embuscade. Bouche énergique, enveloppante, où les saveurs se déploient à leur guise. Texture soyeuse, persistance des parfums, charnu et gourmand. Muscadet de caractère.

MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD

L'Orée du Château la Turmelière 2018

90/100

Médaille d'Or

Robe jaune clair. Nez mûr associant citron vert, prune blanche, nougat, notes florales et d'herbes coupées. En bouche une matière souple, une texture affinée, des parfums soyeux, une douce amertume. Un muscadet charmeur, épanoui, pour poissons de rivière.

NEW - L'OREE DU CHATEAU DE LA TURMELIERE CRU COMMUNAL - 2018

Note : 91/100

Dégustation : année 2023

Robe jaune clair brillant, reflets verts. Nez agréable mariant fruits blancs, pamplemousse, note grillée minérale. Bouche souple et tendue qui séduit par l'intensité et la délicatesse de son fruit, ainsi que par sa précision qui n'admet aucun artifice.

MUSCADET NO ADDED SULFITES

Katharos Vices&vertus 2020

89/100

Médaille d'Or

Robe jaune clair. Nez citronné, notes de fleurs des champs, dimension minérale. Bouche tendue par la fraîcheur, plaisante par ses parfums acidulés d'une grande justesse et sa matière soyeuse. Un muscadet plein, offrant relief et gourmandise.

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Château de Chasseloir 2019

89/100

Médaille d'Or

Robe or claire, brillante. Nez aux accents iodés et de pierre à fusil, note citronnée. Bouche parfumée, pulpeuse et veloutée, dont la trame fruitée est en plein évolution. La finale se pare d'une texture ronde et tonique. Un millésime très généreux

NEW - CHEREAU-CARRE RESERVE NUMEROTEE - 2022

Note : 86/100

Dégustation : année 2023

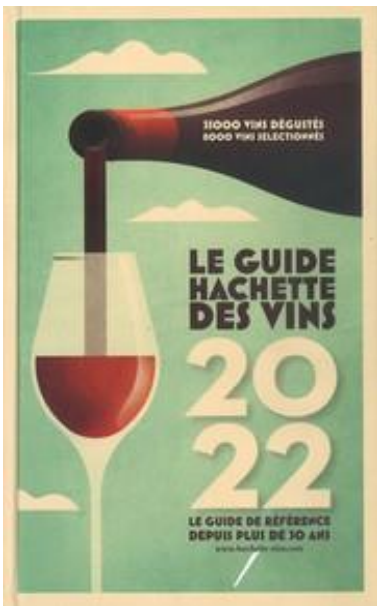
Robe jaune d'or pâle, reflets vert clair. Nez d'agrumes et de fruits blancs, dimension végétale et florale. Attaque en bouche vive et tendue, conforme au nez, aux accents acidulée. Fraîcheur minérale en finale. A boire sur des coquillages ou des poissons.

2021

MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD

L'Orée du Château la Turmelière 2016 ★ ★ ★

Une cuvée en tous points admirable, quintessence du cru Château Thébaud, réputé pour sa finesse : les amateurs ne seront pas déçus par ce 2016 élevé 45 mois sur lies fines. Le nez exhale un parfum délicat de fleurs blanches agrémenté d'une touche bien typée de fenouil. En bouche, le vin débute par des notes de fruits frais puis évolue sur une fine minéralité, expression du terroir granitique qui l'a vu naître, avant une longue finale acidulée sur le citron confit. De la Tension, de l'élégance, de l'équilibre.



2022

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE ★ ★

Comte Leloup du Château de Chasseloir 2017

Centenaires mais plantées après la crise du phylloxéra, ces vignes offrent un supplément d'âme à ce vin.

Sa largeur et son amplitude signent un blanc de gastronomie, qui séduit aussi par ses notes gourmandes et intenses de miel et de fruits jaunes. Un autre visage du Muscadet à découvrir à table.

2023

MUSCADET SEVRE ET MAINE MONNIERES-SAINT-FIACRE

Les Terrasses de la Cantrie 2015 – 2 étoiles. ★ ★

Voilà un blanc frais, charnu, bien structuré, équilibrant à merveille puissance et finesse. Au nez comme en bouche, les fruits exotiques mûrs et les fleurs blanches se mêlent avec harmonie et persistance. Un très bon représentant de son appellation.

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Comte Leloup du Château de Chasseloir 2018 - 1 étoile. ★
Cuvée des Ceps centenaires

Entre fruité et floral, notes de rose, de tilleul et de citron, ce cru s'ouvre avec de beaux parfums qui, en bouche, trouvent une voie idéale de finesse. Un vin juste et gourmand, qui conviendra parfaitement à un plateau de fruits de mer.

MUSCADET SEVRE ET MAINE CLISSON

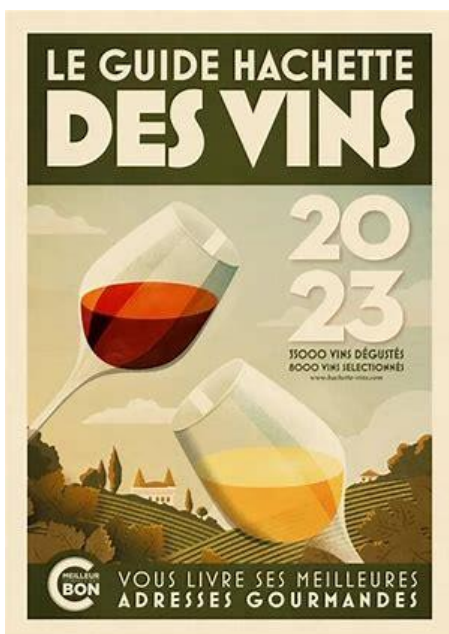
Le Sillon des Braudières 2018 - 1 étoile. ★

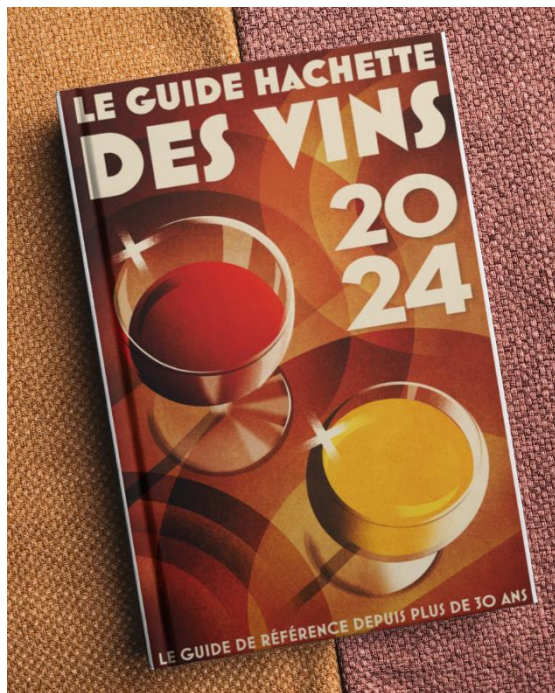
Avec 34 mois d'élevage sur lies, ce Clisson puissant, généreux et long, comme attendu dans ce cru, offre une belle qualité minérale et une bonne persistance. Un joli blanc de repas.

MUSCADET SEVRE ET MAINE LA HAYE-FOUASSIERE

Le Clos du Château de l'Oiselinière 2015 - 1 étoile. ★

Un fruit mur, légèrement confi, une belle fraîcheur, sur un registre acidulé, voilà un Muscadet Sèvre et Maine harmonieux et alerte, que l'on aura plaisir à déguster sur un plateau de fromage.





2024

MUSCADET-SEVRE-ET-MAINE, CRU COMMUNAL LA-HAIE-FOUASSIERE

Le Clos du Château de l'Oiselinière – 1 étoile ★

Couleur et type : blanc, tranquille

Millésime : 2016

MUSCADET-SEVRE-ET-MAINE SUR LIE

Château de Chasseloir – 2 étoiles ★ ★

Dénomination : Sur lie

Couleur et type : blanc, tranquille

Millésime : 2020

MUSCADET

Gourmandise / Gamme Vices&Vertus – 1 étoile ★

Couleur et type : blanc, tranquille

Millésime : 2022

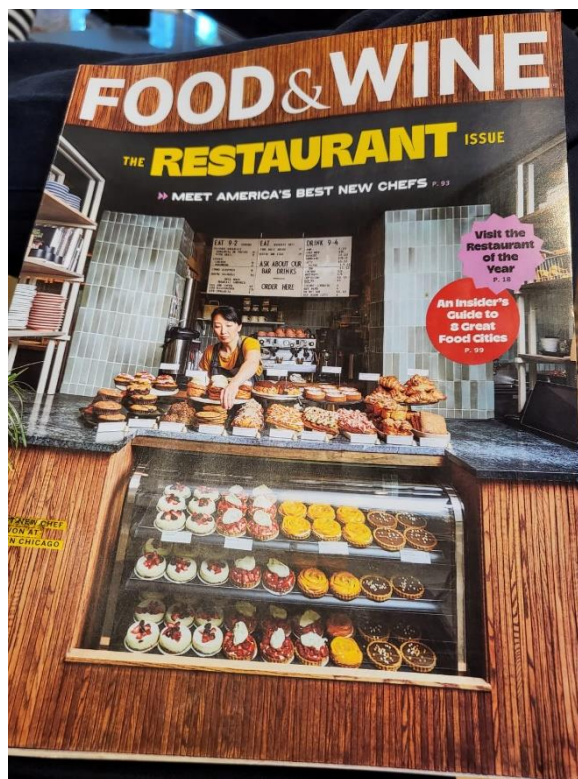
MUSCADET-SEVRE-ET-MAINE, CRU COMMUNAL CHATEAU-THEBAUD

L'Orée du Château de la Turmelière – 2 étoiles ★ ★

Dénomination : Château-Thébaud

Couleur et type : blanc, tranquille

Millésime : 2018



**MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE –
Château l'Oiselinière de la Ramée 2019**

The Name's a mouthful, I know! To me this wine is very round- you can almost bite into it ! It's very lemon driven but also has that savory lees character I love.



**MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
Château L'Oiselinière de la Ramée 2019
Médaille d'Or**

**MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
Château de la Chesnaie 2019
Médaille d'Argent**

**MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
Château de Chasseloir 2020
Liger d'Or**

**MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
Domaine du Bois Bruley 2019
Liger d'Argent**



**MUSCADET SEVRE ET MAINE
MONNIERES SAINT-FIACRE
Les Terrasses de la Cantrie 2015**

Decanter





MUSCADET SEVRE ET MAINE MONNIERES SAINT-FIACRE

Les Terrasses de la Cantrie 2015

93/100

Provenant de terrasses plongeant dans la Sèvre nantaise, ce vin puissant et à pleine maturité offre des arômes de fleurs, de fruits blancs et de pomme mûre. La minéralité apporte de la structure à cette cuvée qui fait partie des Crus du Muscadet. Boire dès maintenant

ROGER VOSS

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Château de Chasseloir 2020

92/100

Un vin droit avec une jolie acidité, des notes de poivre à la limite de l'épice. Puissant en pomme et en agrumes frais. Bel équilibre entre fruit et acidité, ce vin est prêt à boire.

ROGER VOSS

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Château l'Oiselinière de la Ramée 2019

91/100

Cette parcelle de 10 hectares au Coeur du Sèvre et Maine, a donné un vin droit et vif. L'acidité et la fraîcheur sont mis en valeur par une pointe de poivre et de minéralité provenant des sol volcaniques. A boire maintenant.

ROGER VOSS



vinous

MUSCADET SEVRE ET MAINE LA HAIE FOUASSIERE

Le Clos du Château de l'Oiselinière 2015

90/100

Le clos 2015 est un vin à la fois suave et nerveux. Perlant à l'attaque, l'aromatique est axé sur le fruit et la fraîcheur. Le vin est gardé plus de 30 mois sur ses lies, ce qui lui confère sa structure ainsi qu'une belle amplitude en bouche. Le vin est net avec une jolie tension. Des arômes d'amande concassée se développent au fur et à mesure de l'élevage en bouteille se mêlant aux notes d'agrumes et de pomme.

Rebecca Gibb MW, Novembre 2021



Le Sillon des Braudières, Chéreau Carré, Muscadet Sèvre-et-Maine, Blanc, 2018, argent, Un melon de bourgogne avec de la structure et une belle matière fraîche et élégante. Un vin de plaisir qui n'en fait pas trop.

La curieuse année 2020 des Chéreau

VITICULTURE. Avec l'obtention des prix Clémence-Lefevre et de la Pipette d'or, la maison Chéreau-Carré, créée en 1953 à Saint-Fiacre, aurait pu vivre une année exceptionnelle. Mais le Covid-19 est passé par là...

Jamais dans l'histoire du vignoble nantais, une même maison n'avait gagné la même année le prix Clémence-Lefevre, attribué depuis 2012 par un jury exclusivement féminin et la Pipette d'or, le prix traditionnel du muscadet, décerné à Vallet depuis 1951. Et pourtant, cette année, c'est bel et bien l'exploit qu'a réussi la maison Chéreau-Carré, avec un Château Chesnaie de Basse-Goulaine pour le premier et un château Chasseloir de Saint-Fiacre pour le second. Mais elle n'a pas pu, Covid-19 oblige, en profiter à fond, commercialement parlant. Mais elle fait contre mauvaise fortune bon cœur.

Première historique mais pas aussi fructueuse qu'espéré

« C'est énorme d'être les premiers à réussir cet exploit », sourit Louise Chéreau. Pour le prix Clémence-Lefevre, la famille se baladait dans le Val de Loire quand elle a été appelée. « Alors, lorsqu'on nous a contactés pour nous dire qu'on avait aussi gagné la Pipette d'or après le prix Clémence-Lefevre, on a cru que c'était une blague (trires). C'est vrai, on n'y croyait pas surtout qu'on n'avait jamais rien gagné. Et cela fait plaisir d'être reconnu par des gens du coin, des gens de la profession. C'est d'abord et avant tout une belle reconnaissance du travail des équipes qui est mené depuis toujours. Une belle récompense aussi pour mon père, Bernard, Patrick Macé, notre œnologue et moi.



Dans la cave aux trésors avec Bernard et Louise Chéreau et leurs deux cuvées primées. PhotoPO-Olivier Larivain

Car les vins, on les choisit et on les fait à plusieurs. C'est une vraie alchimie.

La cuvée du Clémence-Lefevre est ainsi « assez ronde et riche, c'est un vin assez costaud à 13°, issu d'une parcelle

qui mûrit très tôt », analyse Bernard Chéreau. « La cuvée de la Pipette tient davantage d'un muscadet classique, plus tendu. Ce sont deux vins au style bien différents ». « Et aux jurys différents aussi, puisque

le Clémence-Lefevre ne comprend que des femmes et qu'il n'y avait que des hommes pour la Pipette d'or », renchérit Louise.

« On aurait voulu faire plus au niveau commercialisation car

ce sont deux prix représentatifs de la profession, même s'ils ne dépassent pas nos frontières », souligne encore Bernard Chéreau. « Mais en dehors de la période entre les deux confinements, pas facile de tirer des plans sur la comète. Heureusement, on a eu beaucoup de visites de passionnés au domaine, car les restaurants ont été longtemps fermés. C'était un peu comme une revanche pour eux après un long confinement. Le prix Clémence-Lefevre, c'est vraiment un vin que l'on peut travailler en restaurant. Et pour la Pipette, c'est davantage dans les magasins et les cavistes. Les ventes ont été boostées, mais pas autant qu'une année sans Covid-19 et sans confinement. C'est le destin. Ce sont deux bonnes cuvées et on a de quoi suivre encore et satisfaire nos clients ».

Vingt-cinq permanents

Bernard, qui lui transmet l'exploitation au fil des années, apprécie la « motivation de Louise. Elle veut réussir, elle a la passion et elle apporte un autre visage, une autre vision sur le domaine de Chasseloir. Elle n'a pas hésité à voyager pour découvrir autre chose ».

Aujourd'hui, la maison Chéreau, c'est une équipe de vingt-cinq permanents environ, qui est renforcée au moment des vendanges et de la taille de la vigne. Et chacun cherche à apporter sa pierre à l'édifice. Avec modestie, mais aussi beaucoup de passion pour que le travail soit abouti. Et qui sait, gagner d'autres prix dès l'an prochain.

Philippe Corbou

La Maison Chéreau-Carré remporte le Grand Prix Clémence Lefeuve

Rédigé le Jeudi 23 Février 2023



Louise et Bernard Chéreau étant absents, c'est Patrick Macé, l'œnologue de la Maison Chéreau-Carré, qui a reçu les membres du super-jury présidé par la sommelière Morgane Levilly (en manteau rouge).

Et de deux ! Trois ans après sa première victoire, la Maison Chéreau-Carré s'est à nouveau adjugée le Grand Prix Clémence Lefeuve. Son Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2022 issu des vignes de Chasseloir à Saint-Fiacre-sur-Maine s'est distingué auprès des 5 femmes membres du super-jury réuni le 23 février à l'école Vatel à Nantes, alors qu'il ne faisait pourtant pas partie des premiers choix. « Il n'y a pas eu de coup de cœur à la première dégustation. Il a fallu attendre qu'il s'ouvre pour qu'il révèle tous ses arômes olfactifs et gustatifs. Après deux autres de tours de dégustation, nous l'avons finalement toutes mis en première position », indique la sommelière Morgane Levilly, présidente du super-jury. Pour Louise Chéreau, cette nouvelle distinction est « une super reconnaissance. Cela signifie que toute l'équipe fait bien son travail et ce de manière constante. »

Cette année - la 30^e du Grand Prix Clémence Lefeuve - 70 échantillons étaient en compétition dont 11 lors du super-jury. Derrière la Maison Chéreau-Carré on retrouve le domaine Michel Bertin du Landreau, le domaine de la Vrillonnière au Landreau et le domaine Pétard-Bazile de Saint-Julien-de-Concelles.



Le concours de muscadet Clémence-Lefevre fête ses 30 ans à Nantes



Journée de fête samedi 10 juin pour les 30 ans du Grand Prix Clémence-Lefevre. Défilé dans Nantes et animations dans la cour du château des Ducs de Bretagne sont au menu.



Le Grand Prix Clémence Lefevre, avec la présidente Anne Luneau (en bas à gauche), avait déjà été mis à l'honneur en avril à Nantes, lors des Gourmandises du Bouffay. ©Grand Prix Clémence Lefevre

Les organisateurs du Grand Prix Clémence Lefevre, concours de muscadet au jury 100 % féminin, voulaient marquer le coup.

Pour fêter les 30 ans du concours de muscadet ce samedi 10 juin, ils ont choisi Nantes, comme en 2013 pour le 20e anniversaire.

Le programme

Au programme : défilé dans les rues de Nantes à partir de 13 h 30 avec les Chevaliers Bretons et des fanfares, animations musicales et artistiques, dégustations de muscadet autour des quatre lauréats 2023, dont le vainqueur le Domaine Chéreau-Carré de Saint-Fiacre-sur-Maine. Louise Chéreau et son papa ; déjà présents en avril lors des Gourmandises de Bouffay, tiendront un stand tout comme les « 12 à 15 vigneronns du muscadet » invités.

DISTRIBUTION

DOMAINE CHÉREAU-CARRÉ, SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

LES CRUS, LA MONTGOLFIÈRE DU MUSCADET

Les crus ont toujours été
présents dans la gamme
du domaine Chéreau-Carré

Au domaine Chéreau-Carré, à 30 minutes au sud de Nantes, les nouveaux crus communaux sont vus comme une réelle opportunité de tirer le muscadet vers le haut. Pour faire connaître davantage ces appellations en devenir, Louise Chéreau croit dans le collectif.

Après Clisson, Gorges et Le Pallet en 2011, ce sont les communes de Goullaine, Château-Thébaud, Monnières-Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières qui ont rejoint en 2019 le cercle très sélectif des crus communaux du muscadet, validés par l'INAO. Trois autres dénominations sont encore à l'étude : La Haye-Fouassière, Vallet et Champtoceaux ainsi qu'une démarche naissante sur les côtes-de-grandlieu. Les sept premières dénominations géographiques complémentaires se positionnent aujourd'hui en haut de gamme du vignoble nantais. « Les crus communaux sont la montagne du muscadet », préfère dire Louise Chéreau, du domaine familial Chéreau-Carré, à Saint-Fiacre-sur-Maine, dont le vignoble de 133 ha, réparti sur six villages, intègre les crus Monnières-Saint-Fiacre, Château-Thébaud, La Haye-Fouassière et Clisson. « Nous avons toujours été sensibles à la démarche des crus, pour mettre en valeur nos vins. Le muscadet n'est pas qu'un vin qui se boit jeune, au contraire. Nous travaillons depuis longtemps l'aspect terroir et les

élevages longs, de six mois sur lie minimum, avec des mises en bouteilles parfois au bout de trois ans. Nous avons toujours su qu'il y avait un avenir dans les crus. »

TERROIRS GÉOLOGIQUES PRÉCIS

Les crus correspondent à des terroirs géologiques bien précis et leurs cahiers des charges imposent certains travaux à la vigne (enherbement du rang notamment), des rendements faibles, et un élevage sur lie prolongé de 18 ou 24 mois minimum. Objectif : exprimer au maximum le sous-sol de leurs terroirs. La vendange manuelle n'est pas obligatoire, même si le domaine Chéreau-Carré se l'impose. Au total, les dix crus rassemblent une centaine de vigneronnes pour 200 hectares de vignes. Arrivée en 2014 sur le domaine aux côtés de ses parents, la jeune vigneronne a développé le travail des crus, qui totalisent 7 ha de l'exploitation. « Ils ont toujours été présents dans notre gamme, mais nous en avons vinifié trois de plus depuis cinq ans sur Monnières-Saint-Fiacre, Clisson et Château-Thébaud. Cette

gamme est véritablement axée sur le capital géologique et sur le travail à la vigne. » La cuvée Comte Leloup de Chasseloir, vinifiée depuis plus de 60 ans à partir de vignes désormais centenaires, n'a cependant pas été transférée en cru communal, son nom ayant déjà une renommée internationale. Les crus représentent ainsi environ 50 000 bouteilles à vendre en 2020 au domaine, sur une production de 900 000 unités.

LES CRUS APPRÉCIÉS À L'EXPORT

Traditionnellement axé sur la vente auprès des CHR et des cavistes en France (80 % des volumes hexagonaux), le domaine Chéreau-Carré réalise également un peu de vente directe, et il a su se faire une place à l'export dans une trentaine de pays, pour un total de 55 % de



Les crus Monnières-Saint-Fiacre, Clisson et Château-Thébaud sont vinifiés au domaine Chéreau-Carré.

Domaine Chéreau-Carré

- Créé en 1953, par Bernard Chéreau (grand-père)
- Géré aujourd'hui par Bernard et Louise Chéreau, père et fille
- 20 personnes employées sur le domaine
- 133 ha de vignes, sur six domaines
- 900 000 bouteilles produites par an
- 35 % de ventes en CHR, 10 % en direct, 55 % à l'export
- Démarche en cours sur la certification HVE



son chiffre d'affaires. « Nous sommes bien présents au Québec, depuis 20 ans. Durant la crise du coronavirus, cela nous permet de maintenir une activité en continuant d'importer nos vins, alors que malheureusement nos clients français des CHR sont fermés. » Le domaine est aussi implanté aux États-Unis, en Angleterre et au Japon. Avec un prix de vente départ cave allant de 8 euros pour la bouteille en muscadet Sèvre-et-Maine sur lie de 2017, à plus de 20 euros pour les cuvées haut de gamme, et jusqu'à 50 euros pour les vieux millésimes, le domaine Chéreau-Carré valorise ses crus commu-

Arrivée en 2014 sur le domaine aux côtés de ses parents, Louise Chéreau a développé le travail des crus, qui totalisent 7 ha de l'exploitation.

FRANÇOIS ROBIN, FÉDÉRATION DES VINS DE NANTES

Objectif : 25 % de crus sur le muscadet

Environ un quart des vigneronnes du muscadet revendiquent des crus. « C'est un bon signal ! », se félicite François Robin, délégué à la communication à la Fédération des vins de Nantes. Avec environ 10 000 hl, sur une production globale de 400 000 hl sur le Nantes, les crus représentent entre 2 et 3 % des volumes du vignoble pour le moment, en comptant les dix dénominations communales. « L'objectif, à terme, est d'obtenir 20 à 25 % des volumes en crus, comme dans le Beaujolais. Un chiffre atteignable dans les dix ans, vu l'appétit commercial des CHR, des cavistes et à l'export. Les bouteilles sont valorisées entre 10 et 15 euros, un très bon rapport qualité-prix pour des blancs de garde. Désormais, nous concentrons nos efforts sur l'accompagnement de leur notoriété, afin qu'ils servent de locomotive au muscadet », précise François Robin, qui espère une reconnaissance en AOC d'ici cinq ans pour les trois premières dénominations géographiques complémentaires Clisson, Gorges et Le Pallet.

CUVÉES

Melon de Bourgogne et folle-blanche revisités

Depuis deux ans, en plus des crus communaux, le domaine Chèreau-Carré travaille de nouvelles cuvées, plus axées sur le travail à la cave, afin de faire découvrir de nouvelles facettes des cépages locaux melon de Bourgogne et folle-blanche, détaille Louise Chèreau : « L'objectif est de sortir des a priori et de présenter nos cuvées sous un angle plus original. La gamme s'appelle Vices et Vertus, en référence à notre chai à barriques sur les poutres duquel sont sculptés les sept péchés capitaux et les sept vertus. Nous avons ainsi travaillé récemment sur un muscadet sans soufre ajouté, nommé Katharos, ce qui signifie "la pureté", une méthode traditionnelle 100 % melon de Bourgogne intitulée Orgueil, et une vendange tardive qui s'appelle l'Envie. Notre muscadet primeur a été baptisé Gourmandise. Nous avons également sorti une folle-blanche qui représente la colère, pour le côté frais et iodé typique de ce cépage. »

Katharos, un muscadet sans soufre ajouté, et Gourmandise, un muscadet primeur.



naux entre 12 et 14 euros l'unité. « Les crus se vendent rarement au-dessous de 10 euros la bouteille. Ce prix correspond à la qualité du vin. Les gens ont souvent une image biaisée du muscadet, qu'ils pensent comme un monoproduit jeune, frais, acide, alors qu'il y a une grande diversité de muscadets, ronds et complexes, mis en lumière par les crus. À l'export, les crus se vendent bien, car les consommateurs n'ont pas autant d'a priori sur le muscadet. Il est alors plus facile de se positionner avec des prix qui correspondent davantage au coût de production. En France, il nous faut communiquer et faire

déguster pour convaincre, comme le font nos agents commerciaux. Les crus communaux sont souvent un bon prétexte pour casser les idées préconçues sur le muscadet, et permettre de faire goûter ensuite l'ensemble de la gamme ! » « Grâce aux efforts des vignerons, les nouvelles dénominations gagnent en reconnaissance. Aujourd'hui, le nombre de bouteilles vendues en crus reste très anecdotique. Pour que ces cuvées prennent une véritable place dans la gamme muscadet, il faut qu'il y ait un plus grand nombre de vignerons qui en produisent. C'est ainsi que l'on tirera l'ensemble

des muscadets à leur juste niveau », termine la jeune vigneronne, qui mise sur une évolution à terme des dénominations communales en appellations, à la manière de la Bourgogne.

Olivier Lévêque

Au domaine, les élevages longs sont travaillés depuis longtemps.



Cuisine et Vins
de France

CUISINES ET VINS DE FRANCE 2020
Edition Hors Série n°27

Muscadet-sèvre-et-maine

Les Terrasses de la Cantrie, Monnières Saint-Fiacre 2015, 12,50 €.

Nez très marqué par les agrumes (orange amère) et les fleurs blanches. Il contraste avec le côté soyeux de la bouche, qui dévoile une belle minéralité et beaucoup de fraîcheur. Le compagnon par excellence d'un plateau de fruits de mer.

Chasseloir, 44690
Saint-Fiacre-sur-Maine
Tél. 02 40 54 81 15
contact@chereau-carre.fr

