

# Philippe BODINEAU

## Viticulteur

«Les Chaboissières»  
44330 VALLET

Au début du siècle, dit on, les vigneronnants nantais avaient pris comme habitude de conserver une barrique de leur meilleur vin pour fêter les grands événements familiaux. Cette «barrique de noces», conservée sans soutirage, donnait au vin un caractère différent du reste de la production. On ne savait pas à quoi l'attribuer. En fait, Le Muscadet Sur Lie venait de naître. Cette méthode typiquement nantaise, consiste à laisser les vins un hiver entier sans tirage, dans le fût (ou la cuve) de vinification. Lors de ces quelques mois de repos les vins se nourrissent de leurs lies.

	<b><u>AOP Muscadet Domaine Sèvre et Maine sur Lie</u></b> Issu du Cépage Melon de Bourgogne, ce vin correspond à la sélection de la maison.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>4.20 € T.T.C</b>
	<b><u>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</u></b> Issu du même Cépage. Vin Blanc fruité et léger accompagnant parfaitement les poissons et les fruits de mer.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.70€ T.T.C</b>
	<b><u>AOP Gros Plant du Pays Nantais sur Lie</u></b> Issu du cépage Folle Blanche. Vin blanc sec et fruité. A servir avec les coquillages			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.30 € T.T.C</b>
	<b><u>Chardonnay Vin de Pays du Val de Loire</u></b> Cépage Chardonnay. Vin blanc sec, rond et fruité. A consommer frais à l'apéritif et avec vos repas d'été.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.50€ T.T.C</b>
	<b><u>Sauvignon Vin de Pays du Val de Loire</u></b> Cépage Sauvignon. Vin blanc fruité et rond. A consommer frais A l'apéritif ou avec vos repas d'été.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.50€ T.T.C</b>
<b><u>GUIDE HACHETTE DES VINS 2021</u></b>				
	<b><u>Cabernet Franc Rosé</u></b> <b><u>Vin de pays du Val de Loire</u></b> Cépage Cabernet Franc. Ses origines Bordelaises lui permettent d'accompagner idéalement vos salades et votre barbecue l'été.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.40 € T.T.C</b>
	<b><u>Le Caberlot</u></b> Vin de France rouge. Assemblage de merlot et de cabernet Sauvignon. Pour accompagner vos viandes et fromages.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.40 € T.T.C</b>
	<b><u>Le Choix du Connaisseur</u></b> Vin Mousseux Brut ou Demi-sec. Vin Blanc gazéifié, issu en grande partie de Muscadet pour la charpente et la structure et de Chardonnay pour la rondeur et le fruité.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>4.75 € T.T.C</b>
	<b><u>Le Choix du Connaisseur Rosé</u></b> Vin mousseux brut à base de Cabernet Franc. Fruité et harmonieux			<b><u>La bouteille</u></b> <b>4.90 € T.T.C</b>
	<b><u>Jus de raisin pétillant</u></b> Sans alcool, sans adjonction de sucres. A consommer frais à l'apéritif ou au dessert.			<b><u>La bouteille</u></b> <b>3.20€ T.T.C</b>

