COMMENT SE RENDRE A NANTES ET AU CHATEAU DE LA CASSEMICHERE

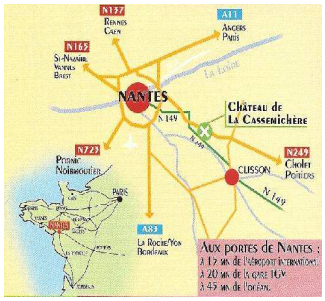
A Nantes

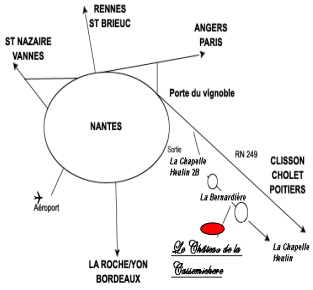
EN VOITURE	EN TRAIN – TGV	EN AVION
A11 de Paris via Le Mans–Angers, A83 de Bordeaux	à 2 h de Paris en TGV de Paris Gare Montparnasse à 4h de Lille et Bordeaux à 4h30 de Lyon SNCF www.voyages-sncf.com	Aéroport Nantes-Atlantique www.nantes.aeroport.fr

Au Château

En venant de Nantes : sur la N149 direction Cholet, sortie 2A la Chapelle Heulin - suivre la direction la chapelle heulin et à la Bernardière prendre à droite avant le panneau de sortie direction la Cassemichère.

En venant de Cholet : sur la N249, sortie N149 la chapelle Heulin Vertou - suivre la direction la chapelle heulin et à la Bernardière prendre à droite avant le panneau de sortie direction la Cassemichère.





CHÂTEAU DE LA CASSEMICHÈRE
Berceau du muscadet depuis 1740

Château de la Cassemichère

Le berceau du muscadet depuis 1740

Ses vins, ses caves, ses salles, ses séjours

DOUCEUR & HARMONIE

au cœur du vignoble à 15 mm de Nantes

☎ *02.40.06.74.07* - 🖷 *02.28.01.14.43*

Château de la Cassemichère
44 330 LA CHAPELLE-HEULIN

www.chateaucassemichere.com
Email : château.cassemichere@orange.fr

CHÂTEAU DE LA CASSEMICHÈRE
Berceau du muscadet depuis 1740

Découvrez son vignoble et son parc

Ce Château début du XVIIème siècle, berceau du Muscadet (les premiers ceps de vignes ont été planté en 1740), situé en plein cœur du vignoble nantais, comporte plus de 22 hectares de vignes.(2/3 cépage de Muscadet et 1/3 de Chardonnay et quelques ceps de Gamay).
Le domaine a bénéficié d'une renommé internationnale car ses vins sont exportés dans de nombreux pays y compris en Angleterre, Ecosse, Irlande, Etats-Unis et Japon.

Le Château de la Cassemichère s'est agrandi et a complété sa gamme de vins en achetant en 2009, la propriété attenante de 10 hectares constitutée essentiellement du cépage Muscadet.
Le Domaine s'étend donc sur une superficie de 45 hectares de vignes.

Nous vous informons qu'à ce jour, nous produisons :

Les vins du Château de la Cassemichère

- Vendanges d'Automne Cuvée « Mon Rêve » vin moelleux (1)
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie vieilli en fût de chêne « cuvée Prestige » (1)
- Chardonnay vieilli en fût de chêne. (1)
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie. (1)

2005 « 2 étoiles au Guide Hachette »
2004 « 1 étoile au Guide Hachette »

- Gamay Rosé – cuvée du Château.
- Pétillant – Muse du Chai – cuvée du Château.

(1) L'ensemble de nos vins du Château ont été primés par le Guide des Vins GAULT & MILLAU 2009.

Notre cuvée **« Rêve d'Automne »** récompensée par 2 étoiles au Guide Hachette 2009.

« Ni témérité, Ni timidité, fidélité » telle est la devise du Château de La Cassemichère, qui date du début du XVIIème siècle.
Elle pourrait s'appliquer à ce chardonnay moelleux doté d'une robe claire et aux reflets jaunes. Le jury a apprécié ces arômes de pomme, sa bouche débordante de fruits, sa souplesse. Un vin harmonieux à découvrir à l'apéritif ou au dessert. On en a parlé au moment de coup de cœur».

Les vins du Domaine de Montifault

- Domaine de Montifault – Muscadet Sèvre et Maine sur lie
- Domaine de Montifault – Muscadet Sèvre et Maine sur lie en fût de chêne -
- Clos des Vignes Madame – Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2005 « médaille d'argent au salon de Macon »
- Clos du Bon Curé – Muscadet Sèvre et Maine sur lie –

Notre cuvée **« le Clos du Bon Curée »** parmi les 5 découvertes du millésime 2007

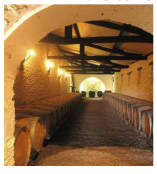
CHÂTEAU DE LA CASSEMICHÈRE
Berceau du muscadet depuis 1740

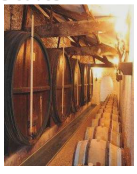
En plus de son activité viticole, le Château peut également vous proposer d'autres services comme :

- La dégustation dans ces chais de 10 à 400 personnes (visites de ces caves « Bacchus » et « Foudre », intervention d'un œnologue avec dégustation des vins de Loire).

Dégustez les vins dans les Chais

Visitez ses caves





- La location de la salle "des Gastronomes" pour des réceptions de 10 à 200 personnes, la location de la salle de Montifault 50 personnes pour des séminaires. L'installation d'un barnum dans le parc au dessus de 200 personnes.
- La prise en charge complète de votre réception : salle, repas, service, vins, animation etc…

Organisez vos cocktails

Réservez ses salles

Offrez vous une nuit ou un séjour au Château.

La capacité d'hébergement pour 32 personnes (chambre d'hôte pour deux personnes au Château et l'aile droite du Château pour 8 personnes, maison de gardien pour 8 couchages, dortoir des vendangeurs de 9 lits simples et 2 chambres doubles attenantes).