



DOMAINE
MÉNARD-GABORIT

Accostage - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie -



APPELLATION

AOC
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

COULEUR

Blanc sec.

MILLÉSIME

2020 : printemps exceptionnellement beau & chaud. Année précoce. Les jus sont bien équilibrés, entre structure et acidité.

CÉPAGE

100% Melon B

TERROIR

Commune de Monnières.
Sol argilo-siliceux.

PRODUCTION

Taille courte (Guyot Simple).
Certifié Agriculture Biologique depuis 2020. Sols labourés (décauvillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans nos vignes.

Le + : chaque carton contient des étiquettes de couleurs différentes !



VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourbage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 8 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille en avril 2020.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 11°C.
Le potentiel de garde est de 3 ans.

ACCORDS METS / VINS

Avec des fruits de mer, moules marinières, sardines grillées ou tout simplement à l'apéritif !

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne légère (0,75 cl).
Carton plat de 6 bouteilles.

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - Vignerons Indépendants -

34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06 | contact@domainemenardgaborit.com | www.domainemenardgaborit.com

