



DOMAINE
MÉNARD-GABORIT



POUR L'HISTOIRE - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie -



Pour l'Histoire est un **hommage** à nos **générations passées et présentes**, une collection qui mettra en lumière chaque année un évènement marquant de notre Domaine. *Le domaine a accueilli dans les années 1970 jusqu'à 60 vendangeurs de tous horizons. Mamie Monique nous a souvent parlés de ces « septembres » riches en rencontres. Elle nous a quittés au printemps 2022 mais nous conservons précieusement ses récits.*

APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

COULEUR Blanc sec.

MILLÉSIME

2021 : Millésime marqué par un gel important en avril et une saison capricieuse. La qualité de la vendanges est bonne, les jus sont bons, colorés avec de beaux équilibres sucres/acides. Les rendements sont particulièrement faibles.

CÉPAGE 100% Melon

TERROIR

Vignes de 45 ans.
Sélection en famille de nos meilleurs terroirs.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).
Certifié en Agriculture Biologique.
Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).
Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.
Vinifié en cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 10 mois.
Pas de sous-tirage avant la mise en bouteilles en juillet 2022.

DEGRÉ D'ALCOOL 12% vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 9-11°C.
Le potentiel de garde est de 5 ans.

ACCORDS METS & VINS

Crevettes roses, roulés de saumon au chèvre ou une daurade grillée.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne (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

