



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 événement marquant de notre Domaine. *Cette année, nous vous racontons une petite anecdote sur Philippe qui part à la retraite dans quelques mois. Par un bel après-midi d'automne 1966, le vigneron en herbe, du haut de ses 4 ans, s'endort au pied d'un cep. L'équipe de vendangeurs, s'étant affairée toute la journée à la récolte des précieux raisins en finit par oublier le jeune rêveur dans la parcelle !*

APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

COULEUR Blanc

MILLÉSIME

2022 : Printemps et été marqués par la chaleur et la sécheresse. Millésime très solaire, chaud mais très qualitatif. Les jus sont colorés, très riches et très sucrés.


CÉPAGE 100% Melon de Bourgogne

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. Débourbage 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 2023.

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 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

