



ACCOSTAGE

- MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE -

APPELLATION

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 B

TERROIR

Commune de Monnières.
Sol argilo-siliceux.

PRODUCTION

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

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 9 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteilles en juin 2023.

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 de 6 bouteilles.

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



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - Vignerons Indépendants -

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

