



DOMAINE
MÉNARD-GABORIT



Ambroisie - Vendanges d'automne -

L'Ambroisie, « la boisson des Dieux », c'est la cuvée OVNI. Issu de vendanges à la main, ce vin est élaboré selon la méthode de passerillage, par séchage des raisins en caquettes dans un local chauffé et ventilé. Le raisin va donc se concentrer de façon extrême sur ses sucres et son acidité. Un vin, marqué par son opulence et sa douceur.

APPELLATION

Vin de France

COULEUR

Jaune soutenu

MILLÉSIME

2019 : Grosse perte de récolte suite au gel du 4 au 5 avril. Eté caniculaire, rendements très faibles mais ô combien qualitatifs ! Les jus sont riches et amples.

CÉPAGE

100% Melon B

TERROIR

Sols argilo-siliceux / gneiss.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).

En conversion en Agriculture Biologique.

Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).

Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION

Passerillage de 7 jours.

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.

Vinifié en cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Elevage de 10 mois.

Pas de sous-tirage avant la mise en bouteilles en juin 2021.

DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 10°C.

Le potentiel de garde est de 8 ans.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, foie gras, tartines de chèvre chaud et miel ou bien en dessert avec une salade de fruits ou un moelleux au chocolat.

CONDITIONNEMENT

Flûte alsacienne (50 cl). Carton de 6 bouteilles.