

— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

CLOS CORMERAIS

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

Commune de Monnières, lieu-dit la Cormerais.
Sol peu profond et caillouteux. Sous-sol de micaschistes.
Exposition Sud-Ouest.

PRODUCTION

Taille courte (Guyot Simple).
Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
Certifié Agriculture biologique depuis 2020.
Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.
Vinifié en **cuve ovoïde en grès**.
Levures indigènes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 11 mois.
Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille en août 2023.

DÉGUSTATION

Température de service : 12°C. Carafage conseillé.
Le potentiel de garde est de 10 ans.

ACCORDS METS/VINS

Une Lotte au four aux petits légumes,
des Saint-Jacques flambées au whisky ou
une escalope de poulet thym-citron.

CONDITIONNEMENT

Bouteille ligérienne (75cl) ciré.
Carton de 6 bouteilles.

inspirations@domainemenardgaborit.com | +33 (0)638 680 850 | 30, La Minière - 44690 Monnières - France

inspirations.domainemenardgaborit.com

