

— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

CONTRE-COURANT

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.
Sol moyennement profond. Sous-sol de gneiss.
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 nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourbage à froid du moût.
Vinifié en **cuve béton souterraine**, typique du vignoble
nantais. Aucun ajout de soufre.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION

Température de service : 11°C.
Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans.

ACCORDS METS/VINS

Huitres chaudes, Homard breton grillé au barbecue
sauce au beurre, crevettes à la crème ail et persil ou un
curry de poisson.

CONDITIONNEMENT

Bouteille ligérienne (0,75cl) ciré.
Carton de 6 bouteilles.

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

inspirations.domainemenardgaborit.com

