



# LE PALLET - CRU MUSCADET -

Produit sur nos meilleures parcelles sur la commune du Pallet, cette cuvée est élevée 24 mois sur ses lies dans des cuves souterraines en béton verré. Un vin de garde, sur la complexité grâce à sa belle mosaïque de terroirs.

## APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie.  
Appellation Communale le Pallet.

## COULEUR

Blanc

## MILLÉSIME

2018 : Exceptionnel à tous niveaux.  
Une incroyable qualité de vendanges.

## CÉPAGE

100% Melon B. Vignes de 50 ans.

## TERROIR

Commune du Pallet.  
Mosaïque de roches métamorphiques (orthogneiss & micaschistes) et roches plutoniques (gabbro).

## PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).  
**En conversion en Agriculture Biologique.**  
Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).  
Nous n'utilisons pas de produits chimiques dans nos vignes.

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.  
Vinifié dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

## ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois.

## DEGRÉ D'ALCOOL

12,5 % vol.

## DÉGUSTATION

Température de dégustation : 12-14°C.  
Potentiel de garde de 10 ans min.  
Carafage recommandé pendant les premières années.

## ACCORDS METS & VINS

Merlu au beurre blanc, une blanquette de veau ou encore un fromage à pâte dure.

## CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne classique (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

