

— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

LES PIEDS SUR TERRE

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 B.

TERROIR

Commune de Maisdon, lieu-dit la Févrie.
Sol peu profond, drainant et caillouteux. Sous-sol de gneiss. Exposition Sud.

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. Débourbage à froid du moût. Macération pelliculaire de 24h dans le pressoir (cage fermée). Vinifié en cuve béton souterraine typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 8 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteilles en avril 2022.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

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

ACCORDS METS/VINS

Tajine de poulet et légumes confits, toast abricot et chèvre frais ou une crème de petits pois à la menthe.

CONDITIONNEMENT

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

inspirations@domainemenardgaborit.com | +33 (0)638 680 850 | 34, La Minière - 44690 Monnières - France

inspirations.domainemenardgaborit.com

