



# MONNIÈRES-SAINT FIACRE

## - DÉNOMINATION COMMUNALE DU MUSCADET -

Produit sur nos meilleures parcelles sur la butte du Moulin de la Minière, cette cuvée de Monnières-Saint-Fiacre est élevé 36 mois sur ses lies. C'est un vin avec beaucoup de rondeur, avec des arômes de fruits exotiques et un joli final.

### APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine Monnières-Saint Fiacre

### 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. Vignes de 50 ans.

### TERROIR

Commune de Monnières.  
Terroir de Gneiss.

### PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).

**Certifié 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 36 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

Risotto aux cèpes, fromage à pâte dure ou anguille fumée.

### 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](mailto:contact@domainemenardgaborit.com) | [www.domainemenardgaborit.com](http://www.domainemenardgaborit.com)

