



NUIT BLANCHE - MÉTHODE TRADITIONNELLE - AUSSI APPELÉE MÉTHODE CHAMPENOISE

Notre méthode traditionnelle, également appelée méthode champenoise conviendra pour tous vos moments festifs ! Sa robe jaune claire offre un abondant dégagement de bulles carboniques. Le nez est fruité et évoque des senteurs de pomme et de citron. Après quelques instants, des notes briochées viennent apporter de la complexité à cette cuvée traditionnelle. L'attaque en bouche dégage une belle fraîcheur aromatique avec une dominante d'agrumes, tandis que l'évolution et la finale évoquent des nuances plus minérales.

APPELLATION

Vin mousseux de qualité

COULEUR Jaune clair, fines bulles

CÉPAGE

Folle Blanche, Chardonnay, Melon de Bourgogne

TERROIR

Sols argilo-siliceux / gneiss.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).

En conversion en Agriculture Biologique.

Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames).

Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Méthode traditionnelle élaborée à Saumur, élevage sur lattes pendant 18 mois. Liqueur d'expédition élaborée par nos soins.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 8-10°C.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif ou accompagnant à merveille un dessert : aussi bien sur un moelleux au chocolat qu'une salade de fruits.

CONDITIONNEMENT

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

