

# DOMAINE MENARD-GABORIT



## AOC Gros Plant du Pays Nantais

<b>Aire de production</b>	:	Val de Loire / Muscadet
<b>Appellation</b>	:	A.O.C Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
<b>Production</b>	:	1500 HL
<b>Vignoble</b>	:	30 Ha
<b>Cépage</b>	:	Melon de Bourgogne 100 %
<b>Sol</b>	:	Argileux-siliceux
<b>Age de la vigne</b>	:	30 à 50 ans
<b>Degré d'alcool</b>	:	12.00 °
<b>Sucre résiduel</b>	:	1.5 g/l <b>Acidité : 3.67 g/l</b>

*A déguster avec plateau de fruits de mer, poissons.  
Idéal également à l'apéritif.*

### Vinification

Notre Muscadet est vinifié selon une méthode traditionnelle transmise par les générations précédentes et actualisée avec les techniques d'aujourd'hui.

- Egrappage avec élimination des rafles et autres corps étrangers.
- Pressoir pneumatique "Bucher Grand Cru" pour une extraction optimale des jus.
- Thermo-régulation de la fermentation alcoolique : maintien à 14°C pendant 20 jours.
- Elevage sur Lie pendant 7 mois minimum et sélection de la Cuvée après dégustation.
- Mise en bouteille au mois de mai.



La Minière 44690 MONNIERES France

Tél : 33 (0) 6 77 504 204 Fax : 33 (0) 2 40 54 66 12

E.mail : [menard-gaborit.max@orange.fr](mailto:menard-gaborit.max@orange.fr) [www.domaine-menard-gaborit.fr](http://www.domaine-menard-gaborit.fr) Facebook.com/ Domaine Mennard-Gaborit