

DOMAINE MENARD-GABORIT



AOC MUSCADET SEVRE & MAINE/LIE

Aire de production	:	Val de Loire / Muscadet
Appellation	:	A.O.C Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Production	:	2 500 HL
Vignoble	:	50 Ha
Cépage	:	Melon de Bourgogne 100 %
Sol	:	20 à 40 ans
Degré d'alcool	:	12.00 °
Sucre résiduel	:	1.8 g/l Acidité : 3.85 g/l

Muscadet convient tout particulièrement bien aux fruits de mer (huîtres) et poissons. Parfait aussi bien sûr 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 printemps.



D'une couleur or vert pâle, la Cuvée révèle un nez frais et intense aux arômes fruités d'agrumes et de pêche. Sa bouche souple et persistante offre un harmonieux équilibre : à l'attaque, vive et perlante, s'ouvrent des notes minérales et florales, la finale d'un subtil fruité.

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 www.domaine-menard-gaborit.fr [Facebook.com/ Domaine Mennard-Gaborit](https://www.facebook.com/DomaineMennard-Gaborit)