

— INSPIRATIONS —  
PAR FRANÇOIS MÉNARD

## CLOS CORMERAIS

### APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie.

### COULEUR

Blanc.

### MILLÉSIME

2019 : grosse perte de récolte suite au gel du 4 au 5 avril.  
Été caniculaire, rendements très faibles mais ô combien qualitatifs ! Les jus sont riches et amples.

### CÉPAGE

100 % Melon de Bourgogne.

### TERROIR

Commune de Monnières, lieu-dit la Cormerais.  
Sol peu profond et caillouteux. Sous-sol de micaschistes.  
Exposition Sud-Ouest.

### 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. Débourage à froid du moût.  
Vinifié en **cuve ovoïdale en grès**.  
**Levures indigènes.**

### ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 10 mois.  
Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille en juillet 2020.

### DÉGUSTATION

Température de service : 12°C. Carafage conseillé.  
Le potentiel de garde est de 10 ans.

### ACCORDS METS/VINS

Une Lotte au four aux petits légumes,  
des Saint-Jacques flambées au whisky ou  
une escalope de poulet thym-citron.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille ligérienne (0,75L) ciré.  
Carton plat de 6 bouteilles.

inspirations@domainemenardgaborit.com | +33 (0)638 680 850 | 30, La Minière - 44690 Monnières - France

[inspirations.domainemenardgaborit.com](http://inspirations.domainemenardgaborit.com)

