

— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

CONTRE-COURANT

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.
Sol moyennement profond. Sous-sol de gneiss.
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 nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût.
Vinifié en **cuve béton souterraine**, typique du vignoble nantais. Aucun ajout de soufre.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 7 mois.
Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille en mars 2020.

DÉGUSTATION

Température de service : 11°C.
Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans.

ACCORDS METS/VINS

Huitres chaudes, Homard breton grillé au barbecue sauce au beurre, crevettes à la crème ail et persil ou un curry de poisson.

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

