MUSCADET SEVRE ET MAINE « LE PALLET » 2023

Domaine Ménard-Gaborit

Situation : Le domaine Ménard-Gaborit est implanté dans le vignoble du Muscadet depuis 1734. Aujourd'hui dirigé par Francois Ménard, qui a rejoint son Père et son Oncle sur l'exploitation en 2018, après de nombreuses expériences à l'étranger (Espagne, Italie, Hongrie, Afrique du Sud) et en Bourgogne.

Jeune vigneron de caractère, animé par un projet précis et ambitieux, il convertie dès son arrivé le domaine à l'agriculture biologique, s'inspire de la biodynamie, expérimente les élevages en œufs en grès, ambitionne les vins sous soufre… Retenez ce nom, nous avons là l'un des prochains grands vignerons du Muscadet !

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Orthogneiss, Micaschistes & Gabbro

Température de Service : 12 à 14°C.

Potentiel de Garde : 10 ans (carafage fortement recommandé)

Observations : Un vin qui a été élevé pendant 24 mois sur les lies dans des cuves souterraines en béton verré. Au nez, un profil sur le beurre, la noisette et l'agrume sont dominant une pointe d'exotique peut en ressortir également. La bouche est belle, complexe, ronde, avec un beau rythme et une certaine densité. La finale est belle, l'effet du millésime est ressenti avec une belle persistance.

Quelques accords : Bar au beurre blanc, Blanquette de veau ou même encore un fromage de chèvre frais ou un fromage à pâte dure…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com