

MUSCADET SEVRE ET MAINE 2022

« Pour l'Histoire »

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 convertit dès son arrivée 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 : Vignes de 45 ans.

Sélection des meilleures parcelles du domaine.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans

Observations : Après une vinification soignée, alliant la maîtrise des températures et un élevage nourri sur lies fines, cette cuvée prend toute son ampleur. Elle est dotée d'une belle intensité et d'une grande minéralité, aux effluves d'agrumes, basée sur un registre floral soutenu. Des sensations gustatives iodées laissent apparaître une harmonieuse fraîcheur, alliant finesse et subtilité. Son léger « perlant », iconique du Muscadet, stimule les papilles et renforce son esprit cristallin.



Accords : Gastronomie maritime sans artifice : Bar ou Lotte grillés, Brochettes de gambas, Encornets poêlés...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com