

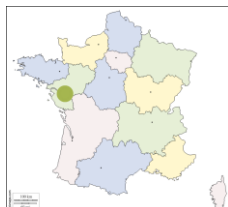


# Domaine Ménard Gaborit

## AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Les Princes



<b>Zona:</b>	<b>Monnières – Vallée de la Loire – Region Ouest</b>
Vitigno:	100% Melon de Bourgogne
Terreno:	Argillo/siliceo - Gneiss
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Affinamento:	minimo 6 mesi su lieviti
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	8°-10°



Azienda familiare dal 1734, certificata HVE Haut Valeur Environnementale, attualmente in conversione Bio.

Cuvée rappresentativa dell'appellazione, allevata su lieviti in cuves d'acciaio per un minimo di 6 mesi.

Colore giallo chiaro, limpido con riflessi verde chiaro, grande freschezza di frutti bianchi, con note di fiori bianchi, iodato e sapido, l'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza.

Al palato presenta all'attacco la leggera effervescenza tipica detta "perlant", data dal lavoro dei lieviti sul vino giovane, che conferma i profumi, con sentori di agrumi, mela verde, tannini leggeri e ottima mineralità.

### Abbinamenti

Aperitivo sfizioso, il vino perfetto per le ostriche ed i frutti di mare.



- *Concours Agricole Paris 2019: Medaglia d'Argento*



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chiccheditchampagne.it  
[www.chiccheditchampagne.it](http://www.chiccheditchampagne.it)  
[facebook.com/chiccheditchampagne](https://facebook.com/chiccheditchampagne)  
[instagram.com/chiccheditchampagne](https://instagram.com/chiccheditchampagne)



**Chicche  
di Vino**