



Domaine Ménéard Gaborit

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Contre Courant sans soufre



Zona:	Monnières – Vallée de la Loire – Region Ouest
Vitigno:	100% Melon de Bourgogne
Terreno:	Argillo/siliceo - Gneiss
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Affinamento:	almeno 6 mesi su lieviti
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	13°



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

Cuvée creata dal giovane François Ménéard, ispirata dai suoi viaggi nelle vigne di tutto il mondo, senza solfiti aggiunti, per meglio esaltare le caratteristiche del vino.

Colore giallo chiaro, limpido, al naso è fresco, fruttato con note di fiori bianchi ed aromi di frutti a polpa bianca, mela, pera, iodato, l'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza.

Al palato conferma i profumi, bella intensità, fresco e persistente. Data l'assenza di solfiti aggiunti va consumato.



Abbinamenti

Aperitivo, pesce, coquillages, ostriche.



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**