



Domaine Ménard Gaborit

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Monnières Saint Fiacre



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:	36 mesi su lieviti
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	13°



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

AOC comunale, di grande pregio, allevata su lieviti in cuves d'acciaio per 36 mesi.

Colore oro, limpido con riflessi gialli, al naso è carico di frutti esotici maturi con note empireumatiche, iodato, l'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza.

Al palato conferma i profumi, con sentori di frutti esotici, bella intensità, rotondità, finale persistente sulla frutta secca.



Abbinamenti

Aperitivo importante, carni bianche, volatili, formaggi.



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**