



Les Jules

une grappe de talent



AOP MUSCADET SM SUR LIE

Contre-courant

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Sol moyennement profond. Sous-sol de gneiss. Exposition sud-ouest

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille courte («Guyot simple»). Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans nos vignes.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié en cuve béton souterraine, typique du vignoble nantais. Aucun ajout de soufre.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 7 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille.

