



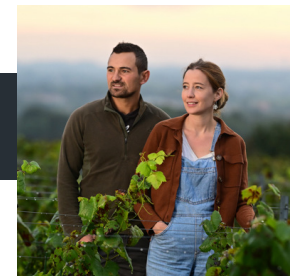
Les Jules

une grappe de talent



IGP VAL DE LOIRE
Chardonnay

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Terroir de Gneiss.

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 souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin élevé pendant 7 mois.





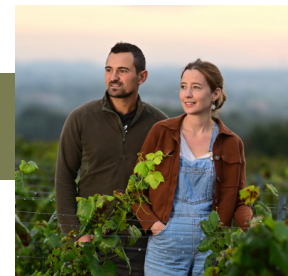
Les Jules

une grappe de talent



IGP VAL DE LOIRE
Sauvignon

Vinifié par François Ménard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Terroir de Gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Jeunes vignes.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

En cuve souterraine en béton verré.



Les Jules

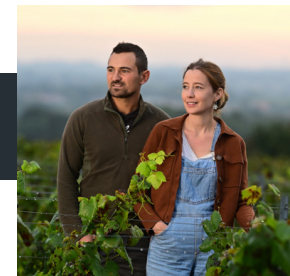
une grappe de talent



IGP VAL DE LOIRE

Rosé

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sol Gabbro et Gneiss.

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. Débourbage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin élevé pendant 6 mois.





Les Jules

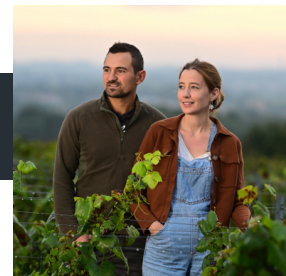
une grappe de talent



AOP MUSCADET

1ère Escale

DOMAINE MÈNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Sol argilo-siliceux.

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 souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 3 mois.





Les Jules

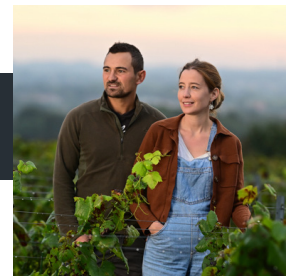
une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Accostage



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Sol argilo-siliceux.

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. Débourbage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 8 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

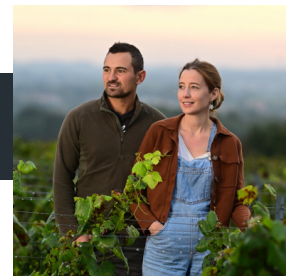
une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Pour l'Histoire



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Vignes de 45 ans. Sélection en famille de nos meilleurs terroirs.

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. Débourbage à froid du moût. Vinifié en cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 10 mois. Pas de sous-tirage avant la mise en bouteilles.





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. Débourbage 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.





Les Jules

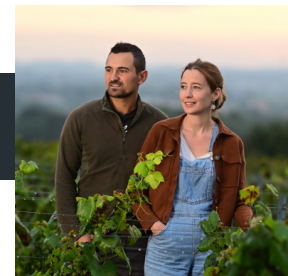
une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Les Pieds sur Terre



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Lieu-dit la Févrie. Sol peu profond, drainant et caillouteux. Sous-sol de gneiss. Exposition sud.

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. Débourbage à froid du moût. Macération pelliculaire de 24h dans le pressoir (cage fermée). Vinifié en cuve béton souterraine typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 8 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteilles.





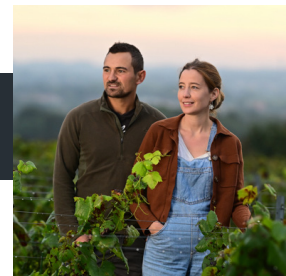
Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE
Folle Blanche

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Folle Blanche

TYPE DE SOL :

Sol argilo-limoneux, sous sol de gneiss. Exposition nord-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 bas alcool (9,5% vol) sans soufre jusqu'à la mise en bouteilles. Levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 4 mois. Elevage en cuve souterraine en béton verré. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille.





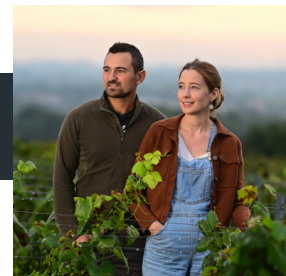
Les Jules

une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE
Clos Cormerais



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Lieu-dit la Cormerais. Sol peu profond et caillouteux. Sous-sol de micaschistes. 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 ovoïdale en grès. Levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 10 mois. Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

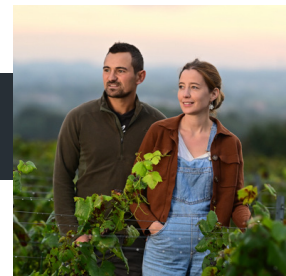
une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Klima

DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Commune de Monnières. Sol argilo-limoneux. Exposition sud-est.

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 dans des fûts de chêne de 300 litres.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 12 mois en fût.





Les Jules

une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE
Cru Le Pallet



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Mosaïque de roches métamorphiques (orthogneiss et micaschistes) et roches plutoniques (gabbro).

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 dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois. Bâtonnage les 12 premiers mois.





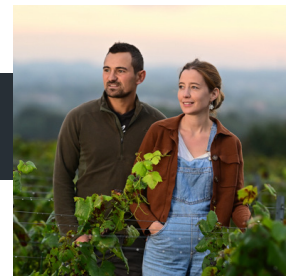
Les Jules

une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE
Cru Monnières Saint-Fiacre



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Terroir de Gneiss.

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 dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 36 mois.





Les Jules

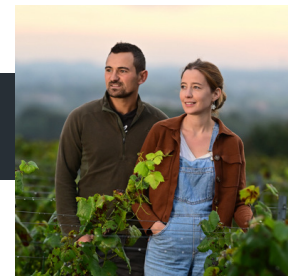
une grappe de talent

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Cru Gorges



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Melon de Bourgogne

TYPE DE SOL :

Terroir de Gabbro.

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 dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE :

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois.





Les Jules

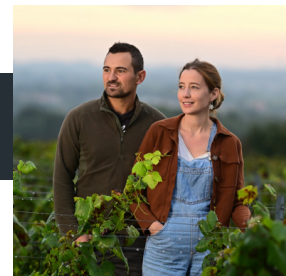
une grappe de talent

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Nuit Blanche



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



60% Folle Blanche

30% Melon de Bourgogne

10% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Sols argilo-siliceux / gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Méthode traditionnelle élaborée à Saumur. Liqueur d'expédition élaborée par nos soins.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lattes pendant 18 mois.



Les Jules

une grappe de talent

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Rosé Astral



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - François Ménard



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sols argilo-siliceux / gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique. Débourbage à froid du moût. Méthode traditionnelle élaborée à Saumur. Liqueur d'expédition élaborée par nos soins.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lattes pendant 18 mois.