

MUSCADET

« 1^{ERE} ESCALE » 2025

Domaine Ménard-Gaborit



Situation : Le domaine Ménard-Gaborit est implanté dans le vignoble du Muscadet depuis 1734. Aujourd'hui dirigé par Francois Ménard, qui a rejoint son Père et son Oncle sur l'exploitation en 2018, après de nombreuses expériences à l'étranger (Espagne, Italie, Hongrie, Afrique du Sud) et en Bourgogne.

Jeune vigneron de caractère, animé par un projet précis et ambitieux, il convertit dès son arrivée le domaine à l'agriculture biologique, s'inspire de la biodynamie, expérimente les élevages en œufs en grès, ambitionne les vins sous soufre... Retenez ce nom, nous avons là l'un des prochains grands vignerons du Muscadet !

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Argilo-Siliceux

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2026 - 2028

Observations : Le nez est expressif, dominé par des arômes de pomme, de poire et de fleurs blanches, complétés par une légère touche iodée et une fine minéralité. L'ensemble est frais, net et très engageant. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, laissant rapidement place à une belle vivacité. L'élevage de trois mois sur lies apporte une texture légèrement ronde qui équilibre parfaitement la fraîcheur naturelle du vin. La finale est légère, saline et persistante, avec des notes d'agrumes et de fruits blancs.

Quelques accords : Fruits de mer & Coquillages, Bar grillé, Sole meunière, Asperge blanche vinaigrette, Ceviche de daurade...

