

Montlouis Sec 2022 Domaine Franck BRETON Les Caillasses 75 cl

sur les agrumes, avec une très belle fraîcheur et de la minéralité, une bouche qui fait bien saliver, qui dévoile des parfums de pomme granny et de



Référence : 470119

Prix : 16.75 €

Descriptif :

Montlouis Sec 2022 Domaine Franck BRETON Les Caillasses 75 cl

Vendanges manuelles par tris , culture sans désherbant

Exploitation de 7 hectares située au Sud de la Loire, à Saint-Martin-Le-Beau, au cœur de l'AOC Montlouis-sur-Loire). Le domaine appartenait à Claude BOURREAU Vigneron qui c'est toujours battu pour une agriculture raisonnée, son gendre Franck a repris l'exploitation avec beaucoup de volonté à mettre en lumière ce beau cépage qui est le chenin. Les vins sont élevés selon la méthode traditionnelle (élevage en barriques et demi-muids). Pas de levures chimiques pour les fermentations. Pas d'enzymes pour le débouillage. Tri sélectif par des vendanges manuelles. Les sols sont travaillés mécaniquement et manuellement pour effectuer le désherbage, le décavaillonnage, le hersage, le butage, l'intercep et la raclette. Aucun désherbant dans les vignes. De la précision partout, le hasard n'est pas sa place.

notes de dégustation:

Un chenin sec, floral, sur les agrumes, avec une très belle fraîcheur et de la minéralité, une bouche qui fait bien saliver, qui dévoile des parfums de pomme granny et de fruits citronnés.

cépage : 100% Chenin, vendanges manuelles avec tris, travail des sols, taille courte,

accords : apéritif, sur des fruits de mer, poissons, hors d'oeuvre et charcuteries.

T°S: 8°C-10°C

G: 2026- 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)