Montlouis 1/2 sec 2022 "Authentique" F. BRETON "culture sans désherbant"

L'attaque en douceur, puis l'on revient vite vers cet équilibre recherché entre sucre, alcool et acidité. Vous gagnerez en rondeur après 1 ou 2 années

Référence : 471427

Prix : 17.10 €

Descriptif :

Montlouis 1/2 sec 2022 "Authentique" Franck BRETON

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 batu pour une agriculture raisonnnée, 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 débourbage.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 : La typicité des vins de Montlouis, ce demi-sec récolté sur un sol argilo-calcaire révèle toute sa puissance. L'attaque en douceur, puis l'on revient vite vers cet équilibre recherché entre sucre, alcool et acidité. Vous gagnerez en rondeur après 1 ou 2 années de vieillissement.

cépage : 100 % chenin

accords :charcuteries, poissons en sauce, viande blanche, cuisine exotique, plats persillés

T°S : 10 à 10°C

G : 5 ans

Lien vers la fiche du produit