

Montlouis Méthode Traditionnelle Extra Brut Cuvée "Louane" Frank Breton

Beaucoup de travail sur l'élevage. Tri sélectif, vendanges manuelles, apporte une grande finesse à cette cuvée avec un repos sur latte de + de 24 mo



Référence : 470024

Prix : 17.85 €

Descriptif :

Montlouis Méthode Traditionnelle Extra Brut Cuvée "Louane" Frank 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 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 décaillonnage, 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:

Les Bulles sont très fines, comme un cordon de perles fines, vous découvrez au nez des arômes de fleurs blanches, de pommes, de poire, la bouche est fraîche, tonique, les acidités contrôlées pour avoir une belle longueur, un extra brut comme il se doit

cépage : 100% chenin

accords : apéritifs , sur repas de crustacés , poissons de loire

T°C : 8 à 10°C

G: 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)