

Montlouis Moelleux 2020 Vieilles Vignes "Domaine Franck Breton"

Beaucoup de fruité pour ce moelleux qui ne demande qu'à vieillir. La bouche ronde et persistante finit avec une belle fraîcheur.



Référence : 470141

Prix : 22.85 €

Descriptif :

Montlouis Moelleux 2020 Vieilles Vignes "Domaine 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) 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 desherbant dans les vignes.

notes de dégustation :

Beaucoup de fruité pour ce moelleux qui ne demande qu'à vieillir. La bouche ronde et persistante finit avec une belle fraîcheur.

cépage : 100% Chenin

G: 8 ans

accords : Apéritif, sur un foie gras. Essayez-le sur des fromages de caractère.

T°S: 8°C-12°C

[Lien vers la fiche du produit](#)