Montlouis sec La coulée des muids 2020 F. BRETON "Culture sans Desherbant "

Un nez de fruits blancs avec une discrète note boisée et toastée. L'attaque vive laisse vite place à une impression de richesse et de complexité aroma



Référence : 471424

Prix : 18.20 €

Descriptif :

Montlouis sec La coulée des muids 2020 F. BRETON

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 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'a pas sa place.

notes de dégustation :

Un nez de fruits blancs avec une discrète note boisée et toastée. L'attaque vive laisse vite place à une impression de richesse et de complexité aromatique. Une finale puissante avec beaucoup de longueur.

cépage : 100 % chenin,

13.5° ; sucres résiduels : 3g. Elevé en 1/2 muids de 2 à 4 ans

accords:à l'apéritif, idéal avec les entrées, les poissons, les viandes blanches, fromage à pate cuite (Cantal, Beaufort, ...)

T°C : 10 °C

G: 2027 et +

Lien vers la fiche du produit