

Montlouis Méthode Traditionnelle 1/2 sec FUN en Bulles "Domaine Franck BRETON"

Bulles fines, Toutes les occasions sont bonnes pour apprécier la fraîcheur et la maturité de ce vin. Un chapelet de bulles dévoilera des arômes de po



Référence : 470143

Prix : 13.90 €

Descriptif :

Montlouis Méthode Traditionnelle 1/2 sec FUN en Bulles "Domaine Franck 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 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 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 :

Les bulles sont fines, avec des arômes de pommes, de fleur blanche, acacia, une bouche droite, très peu de liqueur d'expédition pour conserver la fraîcheur et la typicité du chenin, Toutes les occasions sont bonnes pour apprécier la fraîcheur et la maturité de ce vin.

cépage : 100% Chenin,

accords : Apéritif et desserts.

T°S: 8°C-10°C

G: 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)