

Montlouis Méthode Traditionnelle Extra Brut Cuvée "Louane" Frank Breton

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



Référence :470024

Prix :15.95 €

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) 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 décavaillonnage, le hersage, le butage, l'intercep et la raclette. Aucun desherbant dans les vignes.

notes de dégustation:

Beaucoup de travail sur l'élevage. Tris sélectif, vendanges manuelles, apporte une grande finesse à cette cuvée avec un repos sur latte de + de 24 mois. Bulles très fines, exaltent des arômes de fleurs blanches, de pommes. Un délice

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](#)