



## Montlouis-sur-Loire « Méthode Traditionnelle Brut Nature 2017 »

L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.



**CEPAGE** : 100% Chenin Blanc

**AGE DES VIGNES** : 10 à 50 ans

**DEGRE ALCOOLIQUE** : 12 %

**ACIDITE TOTALE** : 6 g/L

**SUCRES RESIDUELS** : <2 g/L (Brut non dosé)

**SOLS** : **Argilo-calcaire** ; sous-sol constitué de Tuffeau (roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage)

**VENDANGES** : manuelles avec tris successifs

**MODE DE CULTURE** : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

**VINIFICATION** : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. La prise de mousse est réalisée dans nos caves. Les bouteilles restent sur lattes au minimum 12 mois.

**DEGUSTATION** : belle robe soutenue et lumineuse. En bouche, cet effervescent allie arômes de fleurs blanches et notes d'agrumes avec une minéralité équilibrée.

**POTENTIEL DE GARDE** : 4 à 5 ans

*Accords mets et vins*

Les fines bulles peuvent se déguster à l'apéritif et se substituer aux secs.

Température de service 7°-9° C.