



Lise et Bertrand Jousset

l'appétillant

Montlouis Méthode Traditionnelle 2010



Cépage 100% Chenin

Sols Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire

Vignes Taille courte, 8 à 12 yeux par cep
Agées de 40 ans en moyenne
Travail intégral des sols / culture biologique

Vendanges Manuelles, en caisse, en un seul passage
Tri sur pied
rendements environ 40 hectolitres/hectares

Vinifications Pressurage, débourage, entonnage ;
ces trois opérations successives se déroulent
sans pompes ; mais par gravité
Fermentation en barriques de 1 à 7 vins
Prise de mousse avec les sucres naturels
9 à 18 mois d'élevage sur latte, ni soufre
ni dosage au dégorgement

Caractéristiques Vin pétillant non dosé

Accords mets et vins apéritif, vin d'honneur, cocktails

Potentiel de garde 3 ans