



Lise et Bertrand Jousset

sur le fil

Montlouis moelleux 2008

Cépage	100% Chenin
Sols	Sableux, siliceux calcaire
Vignes	Taille courte, 8 yeux par cep Vignes franc de pied plantées en 1873 Travail dans le rang et enherbement naturel sous le rang
Vendanges	Manuelles, en caisse et en un seul passage Tri sur pied, rendements environ 15 hectolitres/hectares
Vinifications	Pressurage, débourage, entonnage ; ces trois opérations successives se déroulent sans pompes ; mais par gravité Fermentation sans levurage en barriques de 1 à 2 vins
Caractéristiques	Vin moelleux à 60 grammes de sucre résiduel par litre Mise en bouteille en mai
Accords mets et vins	Apéritif, foie gras, blanquette de veau, poularde aux giroles (dans quelques années), fromage à pâte persillée, Bleu de Laqueuille, soupe de fruits d'été, tarte fine aux poires ou tatin
Potentiel de garde	10 à 15 ans