



*Lise et Bertrand Jousset*

# Premier Rendez-vous

Montlouis sur Loire sec 2011



**Cépage** 100% Chenin

**Sols** Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire, pour les vignes de 40 ans ;  
Argile à silex, sur roche calcaire, pour les vignes 70 ans

**Vignes** Taille courte, 8 yeux par cep  
Agées de 40 ans à 70 ans en moyenne  
Travail intégral des sols / culture biologique

**Vendanges** Manuelles, en caisse et en un seul passage  
parcelles par parcelles, tri sur pied,  
rendements environ 30 hectolitres/hectares

**Vinifications** Pressurage, débourage, entonnage ;  
ces trois opérations successives se déroulent  
sans pompes ; mais par gravité  
Fermentation en barrique de 400 et 600 litres,  
de 1 à 8 vins en levures indigènes  
Assemblage des deux terroirs cités ci-dessus  
1 mois avant la mise en bouteille, en bouteille  
fin mai 2012

**Caractéristiques** Vin blanc sec

**Accords mets et vins** apéritif, charcuteries (rillons, rillettes),  
poissons (en tartare, grillés ou pochés),  
fromages de chèvre, comté 12 mois

**Potentiel de garde** 1 à 5 ans