



*Lise et Bertrand Jousset*

# Singulier

Montlouis sec 2011



**Cépage** 100% Chenin  
**Sols** Argilo-Calcaire  
**Vignes** Taille courte, 8 yeux par cep  
Agées de 60 à 80 ans  
Travail intégral des sols / culture biologique

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

**Vinifications** Pressurage, débourbage, entonnage ;  
ces trois opérations successives se déroulent  
sans pompes ; mais par gravité  
Fermentation sans levurage  
en barriques de 400 à 600 litres, de 1 à 3 vins  
Mise en bouteille en septembre 2012

**Caractéristiques** Vin sec à moins de 5 grammes de sucre  
résiduel par litre. Cette cuvée est issue d'un  
seul terroir sur lequel nous possédons 1.30 ha.  
Ce Terroir nommé Le Clos aux Renards  
bénéficie d'une exposition, de sol et  
de sous-sol exceptionnels.  
Il est souhaitable de carafier ce vin  
avant de le déguster.

**Accords mets et vins** Fruits de mer, Huîtres charnues,  
noix de saint Jacques, Tourteaux...  
Foie gras en terrine ou poêlé  
Viande blanche, poularde émulsion à la crème  
Fromages : chèvres affinés, comté 12 et 24 mois  
Ou simplement pour lui-même !

**Potentiel de garde** 5 à 8 ans