

LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire



Premier Rendez-vous Vin de France 2022

Cépage : 100% Chenin

Sols : Argile à Silex pour 60 % ; sable à silex pour 40 % sur la commune de Montlouis-sur-Loire

Vignes : Agées de 5 à 100 ans.

Vinifications : Vendanges Manuelles, en caisse, et en un seul passage, rendements 45 hl/ha
Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.
Premier rendez-vous est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles.
Fermentation des différentes parcelles séparément en demi-muid (barrique de 600 litres)
uniquement grâce aux levures indigènes,
Nos demi-muids sont âgés de 0 à 12 ans/vins ; les jus y séjournent pendant 10 mois
Nous procédons ensuite à la mise en masse en cuve pour 4 mois avant la mise en bouteille
Premier rendez-vous 2022 a été mis en bouteille en décembre 2023.

Caractéristiques : Vin blanc sec

Une bonne entrée en matière avec notre philosophie du Chenin et faire connaissance avec notre vignoble.

Accords mets et vins : Apéritif

Poissons en tartare, grillés ou pochés
Viandes blanches, veau & volailles
Fromages de chèvre, comté 12 mois

Potentiel de garde : 5 à 15 ans