

LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire



Renards Vin de France 2019

Cépage : 100% Chenin

Sols : 100% Argilo-calcaire sur la commune de Montlouis-sur-Loire. Terroir unique nommé « Clos aux Renards » exposé plein sud.

Vignes : 2 parcelles âgées de 80 et 100 ans.

Vinifications : Vendanges manuelles, en caisse, et en un seul passage, rendements 20 hl/ha Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.

Renards est issu exclusivement du Clos aux Renards

Fermentation en foudre de 1200 litres âgé de 2 ans, uniquement grâce aux levures indigènes. Les jus y séjournent pendant 18 mois.

Fin d'élevage sur lies fines en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Renards 2019 a été mis en bouteille en avril 2022.

Caractéristiques : Vin blanc sec ; cuvée parcellaire.

Accords mets et vins : Fruits de mer, Huîtres charnues, noix de saint Jacques, araignée de mer...

Foie gras mi-cuit 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 : 10 à 15 ans au moins...