

LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire



Version longue Vin de France 2020

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 30 hl/ha Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.

Version longue 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 âgées de 0 à 12 ans/vins ; les jus y séjournent pendant 10 à 12 mois

Nous procédons ensuite à la mise en masse en cuve pour 24 mois avant la mise en bouteille

Version longue 2020 a été mis en bouteille en août 2023.

Caractéristiques : Vin blanc sec

Alors que l'expression de Premier rendez-vous est sur le fruit, la Version longue grâce à son élevage exprime plus de minéralité.

Accords mets et vins : Apéritif

Poissons en tartare, grillés ou pochés, crustacés

Viandes blanches, veau & volailles

Fromages de chèvre, comté 12 mois

Potentiel de garde : 5 à 15 ans

SARL Domaine Jousset

36 rue des Bouvineries 37270 Montlouis-sur-Loire Tel : 02 47 50 70 33 Portable: 06 03 10 27 06

E-mail : contact@domaine-jousset.fr Site : www.domaine-jousset.fr