

LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire



Version longue
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 30 hl/ha Pressurage, débouillage, 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 âgés 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 2022 a été mis en bouteille en décembre 2024.

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