



Lise et Bertrand Jousset

Vignerons à Montlouis

Clos aux Renards

Singulier

Montlouis sec 2014

- Cépage :** 100% Chenin
- Sols :** Argilo-Calcaire (Aubuis)
- Vignes :** Taille courte, 8 à 12 yeux par cep.
Agées de 60 à 100 ans.
Travail intégral des sols à cheval / culture biologique. Aucune mécanisation ; tout avec les chevaux et à dos et mains d'homme !
- Vendanges :** Manuelles, en caisse, et en un seul passage,
Trié sur pied.
Rendement, environ 20 hectolitres/hectares
- Vinifications :** Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives par gravité.
Fermentation en barrique de 400 à 600 litres, de 1 et 4 vins, uniquement grâce aux levures indigènes
Mise en bouteille en septembre 2015.
- Caractéristiques :**
Vin sec
Cette cuvée est issue d'un seul terroir sur lequel nous possédons 1.50 ha
Ce Terroir nommé Le Clos aux Renards bénéficie d'une exposition, de sol et de sous-sol exceptionnels.
- 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 :**
A boire quand on veut.
L'idéal étant d'attendre au moins 3 ans, ou plus si on en a la patience !

36 rue des Bouvineries • 37270 Montlouis-sur-Loire

Tél. 02 47 50 70 33 • portable. 06 03 10 27 06

E-mail : bertrand.jousset@wanadoo.fr • Site : www.domaine-jousset.com

SIRET 478 093 743 00019 • ACCISES FR007792E0152 • TVA FR 53 478 093 743 • Code APE 121Z