

éxilé

Lise et Bertrand Jousset

Vin de France 2015

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin/Chardonnay 50/50

Sols : Chenin sur Argilo calcaire
Chardonnay sur Sable à silex

Vignes : Agées de 20 à 70 ans.

Vendanges : Manuelles, en caisse, et en un seul passage,
Trié sur pied.
Rendement, environ 35 hectolitres/hectares

Vinifications : Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives,
se déroulent sans pompes ; mais par gravité.
Fermentation et élevage en cuve
Mise en bouteille en juin 2016.

Caractéristiques :

Vin sec à 4 grammes de sucre résiduel par litre
Cette cuvée est issue de plusieurs terroirs de Montlouis et du Loir et Cher
Potentiel de garde : 1 à 5 ans

Accords mets et vins :

Fruits de mer
Fromages : chèvres affinés,
Apéritif
Sushi et maki

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