



*Lise et Bertrand Jousset*

*Vignerons à Montlouis*

## Premier Rendez-vous

### Montlouis sur Loire sec 2015

- Cépage :** 100% Chenin
- Sols :** Argile à Silex, sur roche mère calcaire
- Vignes :** Taille courte, 8 à 12 yeux par cep.  
Agées de 5 à 100 ans.  
Issues de 8 parcelles différentes, sur les 3 communes de Montlouis, Lussault et Saint Martin le Beau.  
Travail des sols / culture biologique.
- Vendanges :** Manuelles, en caisse, et en un seul passage,  
Parcelle par parcelle, trié sur pied.  
Rendement, 30 hectolitres/hectares
- Vinifications :** Pressurage, débourbage, entonnage ;  
ces trois opérations successives par gravité.  
Fermentation des différentes parcelles séparément  
Uniquement grâce aux levures indigènes,  
En barrique de 400 et 600 litres de 1 à 8 vins pendant 10 mois.  
Assemblage des différentes parcelles 2 mois avant la mise en bouteille
- Caractéristiques :** Vin blanc sec  
Une bonne entrée en matière avec notre philosophie du Chenin
- Accords mets et vins :**  
Apéritif  
Charcuteries : rillons, rillettes  
Poissons en tartare, grillés ou pochés  
Viandes blanches, veau & volailles  
Fromages de chèvre, comté 12 mois
- Potentiel de garde :** 1 à 10 ans

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](mailto:bertrand.jousset@wanadoo.fr) • Site : [www.domaine-jousset.com](http://www.domaine-jousset.com)  
SIRET 478 093 743 00019 • ACCISES FR007792E0152 • TVA FR 53 478 093 743 • Code APE 121Z