



*Lise et Bertrand Jousset*

*Vignerons à Montlouis*

## Trait d'union

### Montlouis Demi-sec 2014

- Cépage :** 100% Chenin
- Sols :** Argile à silex, sur roche mère calcaire
- Vignes :** Taille courte, 8 à 12 yeux par cep.  
Vignes âgées de 60 à 80 ans  
Travail des sols / culture biologique
- Vendanges :** Manuelles, en caisse, et en un seul passage,  
Pas de botrytis, uniquement des raisins sur mûré afin de  
préserver l'acidité (fraîcheur).  
Parcelle par parcelle, trié sur pied.  
Rendement, environ 20 hectolitres/hectares
- Vinifications :** Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives,  
Se déroulent par gravité.  
Fermentation uniquement sur levures indigènes, en barrique 1 à 8 vins.  
Assemblage des différentes barriques 2 mois avant la mise en  
bouteille.
- Caractéristiques :** Demi- sec à 23 grammes de sucre résiduel par litre
- Accords mets et vins :**  
Apéritif  
Charcuteries : rillons, rillettes  
Noix de Saint Jacques  
Foie gras poêlé ou en terrine  
Cuisine aigre-douce  
Blanquettes de veau  
Fromages de chèvre affinés
- Potentiel de garde :** 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