



# Montlouis

## Les Choisses 2007

*L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.*

### Viticulture

CEPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

DENSITE : 6600 ceps par hectare.

SUPERFICIE DU DOMAINE A MONTLOUIS : 20 ha.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en bio-dynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

RENDEMENTS : 43 hectolitres par hectare.

Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

SOLS : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant "Les Perruches". Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche utilisée en construction à travers laquelle les racines se créent un passage.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE: sélection parcelle

TAILLE : Guyot et gobelet.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

### Vinification et Elevage

FERMENTATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des raisins dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée.

ELEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

SUCRES RESIDUELS : 5.1 g/l

ACIDITE TOTALE : 3.55 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

### Dégustation

Robe soutenue et lumineuse. Notes d'agrumes citronnées, avec une minéralité marquée. Belle rondeur en bouche.

### Accords Mets et Vins

Poissons en sauce, charcuterie et fromages de chèvre.  
Température de service 10° - 12° C.