



Montlouis - Méthode traditionnelle

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, Lussault-sur-Loire -, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Viticulture

CÉPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

SUPERFICIE DU DOMAINE À MONTLOUIS : 20 ha.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Bio-dynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont labourés et griffés. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

RENDEMENTS : 35 hectolitres par hectare.

DENSITÉ : 6600 ceps par hectare.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

SOLS : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant «Les Perruches» et «Les Aubuis». Le sous-sol est constitué de tuffeau, craie qui reste à portée de racines.

TAILLE : Guyot et gobelet.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

Vinification et élevage

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. La prise de mousse est réalisée dans nos caves. Les bouteilles restent sur lattes au minimum 12 mois.

ÉLEVAGE : Il est réalisé sur les lies fines, toujours dans les demi-muids (durée : 5 à 6 mois).

SUCRES RÉSIDUELS : < 2 g/l. Notre méthode traditionnelle BRUT est «non-dosée», notre DEMI-SEC est dosée au minimum.

ACIDITÉ TOTALE : 4 g/l.

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 5 ans.

Dégustation

Robe soutenue et lumineuse. Arômes de fleurs blanches, notes d'agrumes, avec une minéralité marquée.

Accords mets et vins

Les fines bulles peuvent se déguster à l'apéritif et se substituer aux secs.
Servir entre 7° et 9° C