



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 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 : 20 à 50 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.

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.

Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

RENDEMENTS : 35 hectolitres par hectare.

TAILLE : Guyot et gobelet.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

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

SUCRES RESIDUELS : < 2 g/l. Notre méthode traditionnelle BRUT est "non-dosée", notre DEMI-SEC est dosé au minimum.

DEGRE : 12 %

ACIDITE TOTALE : 6 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.

Température de service 7°-9° C.