



**MONMOUSSEAU**

*Une sélection Esprit de Loire*

## CUVÉE J.M. BLANC *Touraine blanc brut*

*Nerveux et racé*

« LA CUVÉE J.M. ÉTAIT LA BULLE FAVORITE DU ROI DE SUÈDE,  
GUSTAF ADOLF (1882-1973) »

La cuvée JM a été créée en hommage à Justin-Marcel, neveu du fondateur de la Maison Monmousseau. Voyageur émérite, il contribua au rayonnement des fines bulles de Touraine en Europe et bien au-delà. La qualité de ses cuvées fut reconnue rapidement et jusque dans les cours royales et notamment en Scandinavie dont Monmousseau fut le fournisseur officiel durant de nombreuses années.

### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépages** : 50% Chenin, 30% Cabernet franc, 20% Grolleau

**Sols / Terroirs** : Pierre de tuffeau, recouvert par endroit de sable granitique, d'argile et de silex

#### Type de vinification et particularités :

Le terroir crayeux de la Touraine donnent des vins de base relativement vifs. La vinification préserve cette vivacité (pas de fermentation malolactique). Les lots sont isolés par profils afin de garantir l'aromatique des raisins récoltés. Ils sont ensuite élevés pendant 5 à 6 mois sur lies. L'art de l'assemblage du maître de chai permet de marier la vivacité, le fruité et le potentiel de vieillissement. Le long élevage sur lies renforce la puissance en bouche et justifie d'autant plus la fraîcheur initiale. Cette cuvée est porteuse d'une minéralité discrète,

**Temps d'élevage** : 24 à 32 mois sur lattes  
**Sucres résiduels** : 9 gr/L

### SAVOIR-FAIRE

La variété des sols de Touraine et des cépages tels que le Chenin, le Sauvignon, le Cabernet Franc, le Côt (Malbec) ou l'Orbois offrent aux vins Monmousseau une belle diversité et une forte typicité. C'est pour cette raison que les raisins sont issus d'une sélection au vignoble et vinifiés selon le cahier des charges lié à l'Appellation d'Origine Protégée mais surtout à celui spécifiquement élaboré par les caves Monmousseau.

Cette rigueur permet d'obtenir des vins fins, élégants et prestigieux. La cave de vieillissement, avec sa température idéale et constante de 12°C, est un lieu très privilégié pour le respect du vin et de la tradition.

### LA DÉGUSTATION

**ROBE**   
Jaune pâle  
et brillante.

**NEZ**   
Typé Chenin blanc avec  
des arômes de noisette  
et d'amande, finement miellé  
et abricoté.

**BOUCHE**   
Fraîche et acidulée,  
avec des notes de fleur d'oranger.

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Seul à l'apéritif  
ou accompagné d'amandes.  
Entre terre et mer : crustacées,  
huîtres, Saint Jacques...  
En dessert avec une tarte tatin épicée  
aux poires et au thym ou simplement  
d'un gâteau au chocolat.

Température de service :  
Entre 6°C et 8°C

