



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire



L'INÉDITE Blanc brut

Gras et vineux

«UN CÉPAGE UNIQUE POUR UNE BULLE UNIQUE»

Le Romorantin, cette variété blanche ne monopolise qu'une seule appellation dans le monde, l'AOC Cour-Cheverny. C'est François 1er qui, en 1519, planta ici les premières vignes de Romorantin pour les faire prospérer, non loin du château de sa mère, Louise de Savoie. Ses grappes plus ou moins grandes sont composées de petites baies blanches qui deviennent roses une fois mûres et qui redoutent la pourriture grise. Les vins de Cour-Cheverny sont des vins blancs fruités aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de miels... vifs, leurs rondeurs prononcées leur permettent d'être appréciés après quelques années de conservation.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages: Chardonnay et Romorantin.

Vignes: Touraine.

Sols / Terroirs : Le sol repose sur la "pierre de Tuffeau" (dans laquelle sont creusées les caves Monmousseau), recouverte selon les endroits de sables granitiques, d'argile et de silice.

Type de vinification et particularités:

La fraîcheur et l'énergie sont intimement liées à la méthode de vinification, qui met en avant le fruit et la richesse des arômes portés en bouche par des bulles fines. La fermentation et l'élevage ont lieu dans les caves souterraines de Monmousseau, à la température constante et naturelle de 12°.

Temps d'élevage: 18 à 24 mois sur lattes.

SAVOIR-FAIRE

La variété des sols de Touraine et des cépages tels que le Chenin Blanc, le Sauvignon, le Cabernet Franc, le Côt (Malbec) ou l'Orbois offrent aux vins Monmousseau une belle diversité et une typicité. C'est pour cette raison que les raisins sont issus d'une sélection au vignoble et vinifiés selon le cahier des charges spécifique des caves Monmousseau. Cette rigueur permet d'obtenir des vins fins, élégants et prestigieux. La caves de vieillissement, de température idéale et constante de 12°C, est un lieu très privilégié pour le respect du vin et de la tradition.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Très belle couleur jaune pâle avec de légers reflets verts.

NEZ

Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits à chair jaune (abricot et pêche). Un deuxième nez très fin avec des notes beurrées, noisette et amande.

BOUCHE

Souple et harmonieuse avec beaucoup de rondeur. Des notes de brugnons, d'agrumes et une jolie minéralité en finale. Une finale longue et rafraichissante.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

À l'apéritif.

Se déguste également avec du jambon cru du foie gras poêlé, des poissons comme la Sole ou des fruits de mer. En dessert, avec une tarte aux abricots et plus globalement des compositions à base de fruits à chair jaune.

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



Esprit de Loire, une offre sélective, entre richesse et diversité

Esprit de Loire regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et richesse de nos vins, appellations, et cépages de Loire : du vignoble Nantais jusqu'à Sancerre. L'offre « Esprit de Loire » se donne pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs par la valorisation des AOP et cépages, mais aussi créer des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux. Dans une démarche de culture raisonnée, l'offre Esprit de Loire est ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

Les vins de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le vignoble du Val de Loire s'étend sur plus de 65 000 ha répartis sur 4 régions et 800 km de route des vins. La région comprend le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3^{ème} plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 69 Appellations et dénominations d'origine, de vins et fines bulles et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc...). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

A PROPOS DE LA MAISON MONMOUSSEAU **« LES MOMENTS SOLENNELS »**

C'est au cœur de la vallée du Cher, à Montrichard, qu'est située la Maison Monmousseau, depuis 1886. Riche d'un savoir-faire légitime, avec notamment une parfaite maîtrise de l'art de l'assemblage, Monmousseau est spécialisée dans l'élaboration des vins de fines bulles de Loire, et en particulier de Touraine. La variété des sols et des cépages, Chenin Blanc, Cabernet franc ou Cot (Malbec), offre aux vins Monmousseau une belle diversité et une typicité propre. Les raisins issus d'une sélection rigoureuse au vignoble et vinifiés aux caves Monmousseau, selon la méthode traditionnelle, ainsi que le long élevage dans ses galeries naturelles de tuffeau donnent des vins vifs, élégants et prestigieux avec un joli cordon de bulles très fines. La Maison Monmousseau ouvre ses portes aux visiteurs pour un parcours œnologique et pittoresque dans ses caves d'extraction qui entretiennent un lien très fort avec les célèbres châteaux du Val de Loire... entre l'art de l'élaboration d'un grand vin et Histoire. Dédiée aux marchés français et international, en réseau sélectif, la marque Monmousseau s'identifie à des moments de consommation privilégiés.

Tradition - Élégance - Grandes occasions

