



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire

CRÉMANT DE LOIRE *Blanc brut*

Finesse et fruité

**« UNE MAJORITÉ DE CÉPAGES ROUGES POUR UN PROFIL ROND ET FRUITÉ,
TOUT UN ART ! »**

Depuis plus de 15 siècles, les coteaux de Touraine couverts de vignobles ont été sacrés par de nombreux et célèbres poètes et écrivains français. *« Honte à qui n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin ! »*

Honoré de Balzac

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : 40% Cabernet Franc, 10% Pinot Noir, 10% Pineau d'Aunis, 30% Chardonnay, 10% Chenin

Vignes : Majoritairement Touraine, puis Anjou

Sols / Terroirs : Le sol repose sur la "pierre de tuffeau" recouverte selon les endroits de sables granitiques, d'argile et de silice.

Type de vinification et particularités :

La méthode de vinification, effectuée au sein de la Maison est ici centrée sur la fraîcheur et sur l'intense palette aromatique. Les nombreux cépages qui entrent dans l'élaboration de ce vin fin, mettent en avant le fruit et la richesse des arômes portés en bouche par des bulles fines. La fermentation et l'élevage ont ensuite lieu dans les caves souterraines en Tuffeau de la Maison.

Temps d'élevage : 18 à 24 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.
Fines bulles délicates.



NEZ

Bouquet fruité sur des notes de fruits à chair jaune mais aussi de groseille et de pain grillé.



BOUCHE

Tension et Vivacité Ample d'une grande fraîcheur.
Bel équilibre entre le fruit du Chardonnay et du Cabernet franc, avec une fin de bouche citronnée apportée par le Chenin

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Seul à l'apéritif ou avec des huîtres ou des fruits de mer. Il s'accordera également très bien avec un fromage de chèvre frais ou un Saint Maure de Touraine. En fin de repas, sur une tarte au citron meringuée.

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

