



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire

BRUT ÉTOILE *Blanc brut* *Méthode traditionnelle*

« LA CUVÉE HOMMAGE AU CENTENAIRE DE LA MAISON »

Créées à l'occasion du Centenaire de la Maison Monmousseau le Brut Étoile a été en 1986 la seule cuvée millésimée de la Maison. Aujourd'hui déclinée en Méthode Traditionnelle, cette gamme garde toute sa superbe d'antan.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : Assemblage de Chenin Blanc et de différents cépages exogènes de la Vallée de la Loire

Composé majoritairement de Tuffeau.66% Chenin, 34% Chardonnay

Sols/Terroirs : Pierres de tuffeau

Type de vinification et particularités :

Le Brut étoilé est une Méthode Traditionnelle, conservée sur lattes dans nos caves souterraines, à une température constante de 12°C pendant une durée de 12 mois.

Cette période de maturation qui fait suite à la prise de mousse (seconde fermentation) est l'un des facteurs essentiels à la qualité de cette cuvée.

Temps d'élevage : 12 mois sur lattes.

Sucres résiduels : - gr/L

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
Or pâle aux reflets légèrement dorés



NEZ
Fruité sur des notes de fruits blancs mûrs. Frais et soyeux



BOUCHE
Excellent équilibre en bouche. Arômes de fruits à chair blanche

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Pour l'apéritif et le dessert. En accompagnement d'huîtres fines, d'une bisque de homard ou avec une Charlotte aux fraises.

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

