



**MONMOUSSEAU**

*Une sélection Esprit de Loire*

## L'ESSENTIEL

### Touraine blanc brut zéro

*Minéral et complexe*

**«UNE CUVÉE RARE DANS LE VAL DE LOIRE :  
UNE FINE BULLE BLANCHE PREMIUM NON DOSÉE»**

Pour cette cuvée spécifiquement, l'œnologue a cherché les raisins les plus murs et les moins acides pour ne pas utiliser de dosage, d'où son nom L'ESSENTIEL. L'équilibre de cette grande cuvée est parfait, grâce, notamment, à son long vieillissement.

#### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépages:** 70% Chenin, 30% Chardonnay  
**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 silex.

**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 :** 30 à 36 mois sur lattes.  
**Sucres résiduels :** 0 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 lié à l'Appellation d'Origine Protégée mais surtout à celui 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** 

Jaune doré et brillante.

**NEZ** 

Délicat et fruité.  
Déroulant des arômes d'amande fraîche, dorée, et briochée.

**BOUCHE** 

Une agréable vivacité.  
Jolie balance entre la rondeur et la subtile amertume du Chenin blanc.  
Structure très élégante.

#### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

La Cuvée L'Essentiel est une bulle de dégustation.  
Elle peut aussi s'accorder avec des produits frais et fins comme des huîtres, une dorade, une terrine de poisson ou de légumes, une fricassée de fruits de mer ou bien du fromage de chèvre au couteau.

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

