



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire

CUVÉE JM ROSÉ *Touraine rosé brut*

Charnu et fruité

**« 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 : 80% Gamay, 20% Cabernet franc

Vignes : Touraine

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

Type de vinification et particularités :

Le Gamay est récolté presque à sur-maturité pour avoir un profil très mûr et très gourmand. De ce fait, le moût contient beaucoup de sucre et une partie de ce dernier sert à faire la seconde fermentation en bouteilles. La première fermentation est réalisée en cuves inox thermorégulées et est suivie d'un élevage de 5 à 6 mois sur lies.

Temps d'élevage : 12 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 
Groseille.

NEZ 
Gourmand et expressif sur des notes de fruits rouges murs (cerise, fraise).

BOUCHE 
Aromatique, dotée d'une structure ample et fraîche.
Jolie texture vineuse.
Une pointe de poivre noir.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

La Cuvée JM Rosé sera appréciée à l'apéritif ou avec un dessert.
Tartare de saumon, verrines de légumes de saison, tarte à la framboise, poire Belle Dijonnaise, Tiramisu aux fraises.

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

