



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire



VOUVRAY *Blanc brut*

Frais et fruité

«CETTE APPELLATION, PRESQUE CENTENAIRE DE MONMOUSSEAU, RÉGALAIT DÉJÀ LA COUR DE SUÈDE, DANS LES ANNÉES 1950»

Cette appellation déclinée, jadis sous le nom Vouvray Printemps pour Monmousseau, aurait délecté la cour royale suédoise dans les années 1950, notamment sous le règne de Gustaf Adolf (1882-1973). Ce vin est issu d'un cépage blanc emblématique de la Loire : le Chenin .

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages: 100% Chenin

Vignes: Vouvray.

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 portée en bouche par des bulles fines. La vinification se fait à température contrôlée, arrêt de la fermentation avec des sucres résiduels quand le degré du vin de base est celui souhaité (11%).

Temps d'élevage: 18 à 24 mois sur lattes

Sucres résiduels: 12 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

Délicatement dorée.
Jaune pâle.



NEZ

Sur les fruits à chair blanche, avec des notes de pommes Granny Smith



BOUCHE

Un bel équilibre entre la minéralité et le fruité du Chenin blanc.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

A l'apéritif et tout au long du repas : friture de Loire pour commencer, puis brochet ou sandre au beurre blanc et pour finir, un Sabayon aux fruits rouges.

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

