



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire



VOUVRAY *Blanc 1/2 sec*

Fruité et rondeur

«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: 36 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 pâle avec des reflets dorés



NEZ

Fruits à chair blanche et jaune. Il est délicatement citronné et réhaussé de petites notes florales



BOUCHE

Bel équilibre entre la fraîcheur et la sucosité avec une finale citronnée

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

À l'apéritif ou encore pour accompagner des plats de fruits de mer, un poisson de Loire en sauce et des desserts à base de pommes

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

