MONMOUSSEAU

MONMOUSSEAU
AOC Vouvray

REGION et TERROIR

La Touraine : de cette "royale" région de France tout le monde connaît, parmi bien d'autres, le nom des châteaux de Chambord et Chenonceau.
En matière de vins la Touraine, riche d'un grand nombre d'appellations d'origine contrôlée, est légitimement fière de l'une des plus prestigieuses d'entre celles-ci : l'A.O.C. VOUVRAY.
Le climat : des influences océaniques marquées, atténuent les variations climatiques et préservent en partie cette région, tant des froids de l'hiver que des chaleurs estivales excessives. Attention toutefois aux gelées printanières qui, malheureusement, font souvent des ravages sur des récoltes prometteuses.

CEPAGE

Cette cuvée est exclusivement élaborée, conformément aux règles de l'A.O.C. VOUVRAY, à base de Chenin blanc. Le vin de Chenin très fruité peut se garder très longtemps. Produisant de remarquables moelleux il prend aussi très bien la mousse et permet l'élaboration de grands vins de méthode traditionnelle.

ELABORATION

Cette cuvée est élaborée en méthode traditionnelle dans la zone de production de l'A.O.C. VOUVRAY. Sa prise de mousse (seconde fermentation) ainsi que sa maturation s'effectuent dans de superbes caves creusées dans la pierre de Tuffeau.

ELEVAGE

Elle est conservée 'sur lattes' dans nos caves souterraines, à une température constante de 12°C., pendant 18 à 24 mois.

ASPECT et DEGUSTATION

Une couleur jaune pâle délicatement dorée.
Des bulles fines et agréables persistant longuement dans la flûte, au nez et en bouche on apprécie son caractère typé dont le côté légèrement ' terroité ' est très prisé des amateurs. Le fruit (senteurs de pomme légèrement miellées) est très présent, l'acidité noble du terroir est parfaitement maîtrisée, un bel équilibre !
Cette cuvée brut peut également être dosée en demi-sec ou extra-dry pour les amateurs d'un peu plus de douceur...

CONSEIL

Servie entre 6° et 8°C, cette cuvée exprimera toutes ses qualités.
Délicieuse en apéritif elle sera aussi l'accompagnement idéal d'un repas festif et ne décevra pas sur les desserts.

MONMOUSSEAU
71 route de Vierzon BP 25 - 41400 MONTRICHARD
Tel: 33 .2 54 .71.66.66 - Fax: 33.2.54.32.56.09
monmousseau@monmousseau.com - www.monmousseau.com