

# CUVEE 100% CÔT



FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

Cépage : Côt

Terroirs :

Parcelle vallonnée de 0,88 ha orientée Est-Ouest sur les terroirs de Montlouis sur Loire.  
Sols Perruches sableuses.  
Taille Cordon de royat.

Viticulture :

Travail des sols mécanique sous le rang  
Conduite dans le respect du cahier des charges  
de l'Agriculture biologique.

Récolte et Vinification :

Vendange Manuelle et triée à la vigne.  
Transport de la vendange fraîche en caisse.  
100% égrappée.  
Fermenté sous levures indigènes.

Remontages légers, tous les 2 jours.  
Macération pelliculaire : 3 semaines.  
Assemblage jus de goutte et jus de presse.  
Élevage 7 mois en cuve.

SO2 Total < 0,50mg/l  
AT: 3,68

Vin Filtré (Kieselguhr)

Millésime 2022  
Mis en bouteille tiré bouché le 14/06/2023.  
4300 Bouteilles 75cl produites.  
Vin de France.

Préconisations : Aérer ou carafer 1h avant dégustation



**LAURA DAVID**  
VIGNERONNE DES BORDS DE LOIRE

Laura DAVID et Clément THOMASSEAU  
13 vallée St Martin  
37400 LUSSAULT SUR LOIRE  
[contact.pro@laura-david.com](mailto:contact.pro@laura-david.com)  
[www.laura-david.com](http://www.laura-david.com)