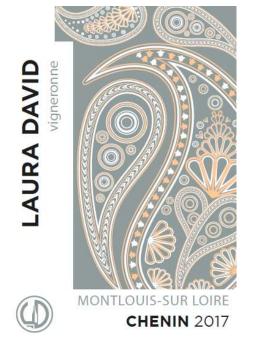


AOC MONTLOUIS SUR LOIRE SEC 2017



Cépage: 100% CHENIN

Sols: Sables à silex (Perruches sableuses)

Parcelle de 2 hectares orientée Est-Ouest.

Cette cuvée est née d'un travail fin et rigoureux de sélection parcellaire au vignoble, avec une attention toute particulière apportée à la recherche de la minéralité et de la finesse du chenin Montlouisien.

Vendanges Manuelles et triée. Transport de la vendange fraiche en cagette. Pressurage direct.

La vinification a développé des arômes d'agrumes, de pamplemousse et de citron frais. Vif et rafraichissant.

Ce vin blanc est sec (- de 0.2g/l de sucre).

Accords gourmands : Poissons de Loire, Fruits de mer, Salades acidulées, Sushis, Makis.

Vinifié sur les bords de Loire, élevage sur lies fines



DOMAINE LAURA DAVID

Vigneronne des bords de Loire 7 Quai Albert Baillet 37270 MONTLOUIS SUR LOIRE Tel: 0645488744

Mail: vigneronne@laura-david.com Facebook: Laura DAVID, Vigneronne

Web: www.laura-david.com