



AOC MONTLOUIS SUR LOIRE

« L'insolente »

LAURA DAVID
VIGNERONNE DES BORDS DE LOIRE

LAURA DAVID
vigneronne



MONTLOUIS-SUR LOIRE
L'insolente

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 triées. Transport de la vendange fraîche en cagette. Pressurage direct.

Vinification naturelle et sans intrants. Levures indigènes. Chenin fin et rafraichissant.

Ce vin blanc est sec (- de 3g/l de sucre).

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

Conseils de service : Servir à une température de 10°C. Pour révéler au mieux l'aromatique de ce vin, carafier entre 30 minutes et 1 heure avant dégustation.

Vinifié sur les bords de Loire, élevage sur lies fines



DOMAINE LAURA DAVID
Vigneronne des bords de Loire
13 Vallée Saint Martin
37400 LUSSAULT SUR LOIRE

Tel : 0645488744
Mail : vigneronne@laura-david.com
Facebook : Laura DAVID, Vigneronne
Web : www.laura-david.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.