

MONTLOUIS-SUR LOIRE

L'insolente



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage : 100% Chenin

Terroirs :

Ilot de 4,5ha de vignes sur les terroirs de Montlouis sur Loire.
Sols Argiles à silex sous texture sablo-limoneuse.
Taille Cordon

Viticulture :

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

Récolte et Vinification :

Vendange Manuelle et triée à la vigne.
Transport de la vendange fraîche en caisse.
Pressurage pneumatique direct.
Fermenté sous levures indigènes.
Sucres résiduels: 4,5g/l
FML 100%
SO2 Total 38mg/l
AT: 3,34 g/l
AV: 0,50 g/l
pH : 3,36

Vin Filtré (Kieselguhr)

Millésime 2022

Mis en bouteille le 13/06/2023.
8000 Bouteilles 75cl produites. 50 Magnums.
AOC Monlouis sur Loire



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
www.laura-david.com