



AOC MONTLOUIS SUR LOIRE

« Naturelle » *Pétillant Originel*

LAURA DAVID
VIGNERONNE DES BORDS DE LOIRE

Naturelle



LAURA DAVID
vigneronne

Cépage : 100% CHENIN

Millésime : 2018

Sols : Assemblage de parcelles de Sables à Silex et de la récolte issue d'une veine Argileuse sur le plateau de la Bourdaisiere.

Cette cuvée est née d'un travail fin et rigoureux au vignoble, avec une attention toute particulière apportée à la maîtrise de la maturité des raisins.

Ce vin pétillant est élaboré par une seule et unique fermentation, sous l'action des levures indigènes.

Vendanges Manuelles et triées. Transport de la vendange fraîche en cagette. Pressurage direct. Vinification naturelle et sans intrants. Fermentation alcoolique en barrique de 5 vins durant 1 mois.

Tirage à 20 gr de sucre résiduel/L. Fin de la fermentation en bouteille et élevage sur lattes durant 1 an minimum. Non dosé.

Accords gourmands : Apéritif, salade de fruits, tarte citron meringué, Digestif. Servir Frais

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