

Touche Mitaine 2017 Montlouis sur Loire

L'AOC Montlouis sur Loire est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur 3 communes, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Notre domaine est réparti sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2017 en 2 mots :

Le millésime 2017, est un millésime de tous les extrêmes.

Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble

Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques.

Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Superficie du domaine en Montlouis : 11ha

Superficie de la parcelle : 4ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 35 ans

Rendements : 50hl/ha

Taille : mixte : guyot et cordon de royat

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Sols : Argile à silex

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation 75% en fûts, 10 % fûts neufs et 15% en cuve inox. 7 mois d'élevage.

Sucres résiduels : 1.8 grammes / litre

Acidité totale : 4.9 g / H2SO4

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 30 000 bouteilles

Potentiel de garde : 10 ans

Degrés alcoolique : 12.43 %/vol.

Mise en bouteille : Mai 2018

