

Négrette 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 : 2ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 7800 pieds / hectare
Age des vignes : +90 ans
Rendements : 35hl/ha
Taille : guyot
Vendanges : manuelles avec tris successifs
Sols : Argilo Calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation spontanée en fûts pendant 5 à 6 mois.
Elevage de 10 mois en fûts de 500 litres (30% fûts neufs)

Sucres résiduels : 3.6 grammes / litre
Acidité totale : 4.64 g / l H2SO4
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 10 000 bouteilles
Potentiel de garde : 15 – 20 ans

Degrés alcoolique : 12.77 %/ vol.
Mise en bouteille : Juillet 2018

