

# Les Borderies 2015 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 2015 en 2 mots :

Ce millésime est caractérisé par un printemps chaud, suivi d'un début d'été également très chaud.  
La sécheresse estivale a entraînée des blocages et du stress pour la vigne qui s'est estompé avec les pluies du mois d'août.

Le début des vendanges a été pluvieux mais le retour de l'anticyclone des Açores a permis de clôturer les vendanges sous de bonnes hospices avec des vins demi sec et moelleux.

## Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)  
Superficie du domaine en Montlouis : 11ha  
Superficie de la parcelle : 3ha  
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.  
Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare  
Age des vignes : 40 ans  
Rendements : 40hl/ha  
Taille : mixte : guyot et cordon de royat  
Vendanges : manuelles avec tris successifs  
Sols : Argilo siliceux

## Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : La fermentation est réalisée en fûts avec des élevages de 7mois, la fermentation est stoppée par le froid suivi d'une filtration.

Sucres résiduels : 13 grammes / litre  
Acidité totale : 5.30 g / H2SO4  
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 12000 bouteilles  
Potentiel de garde : 15 ans

Degrés alcoolique : 12.5% / vol.  
Mise en bouteille : Avril 2016

