

FB

Franck BRETON  
ARTISAN VIGNERON

## Les cuvées A.O.C Montlouis-Sur-Loire

### Exception - Liqueureux

Issu de vendanges tardives, ce liqueureux résulte d'une savante sélection de grappes ou demi-grappes. Il se caractérise par l'excellence de sa maturité et présente une belle robe dorée. La concentration révèle l'intensité du Chenin sur des saveurs de coings et d'abricots miellés.

*Created by late harvests, this dessert wine is the culmination of an expert selection of the ripest bunches of grapes. A mature wine which excels, it pours smoothly and is a beautiful golden colour. Expect the intensity of Chenin with flavours of quince and honeyed apricots.*

Appellation : **Montlouis-Sur-Loire**  
Cépage : Chenin  
Millésime : 2017  
Vendanges : Manuelles  
Âge des vignes : 16 ans  
Rendement : 2hl/ha  
Vinification : Garde vin inox  
Sol : Argiles à silex, perruches  
Degré : 11,9°  
Sucres résiduels : 147g/l  
PH :  
Mise en bouteille : le 03/05/2018



Pour me joindre : 06 14 92 59 35 - 02 47 50 23 24  
Email : [franckbretonvigneron@orange.fr](mailto:franckbretonvigneron@orange.fr)  
[www.franckbreton-vin-montlouis.com](http://www.franckbreton-vin-montlouis.com)

1 Bis rue de la Résistance - 37270 Saint-Martin-Le-Beau