

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
www.franckbreton-vin-montlouis.com

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