

FB

FRANCK BRETON
ARTISAN VIGNERON

LES CUVÉES A.O.C MONTLOUIS-SUR-LOIRE



Authentique

Blanc demi-sec

Tendre et fruité, avec une attaque en douceur, puis un bel équilibre entre sucre, alcool et acidité. L'harmonie conserve toute sa fraîcheur.

Semi-dry white wine
With a smooth, tender and fruity first attack, this semi-dry white wine has the perfect balance and maintains a balance between sweetness and acidity. This harmony conserves the freshness of the wine.

Fiche Technique

Appellation : Montlouis-Sur-Loire

Cépage : Chenin

Millésime : 2022

Vendanges : Manuelles

Âge des vignes : 40 ans

Rendement : 35hl/ha

Vinification : Garde vin Inox

Sol : Argile calcaire

Degré : 14,4°

Sucres résiduels : 15,2 g/l

PH : 3,31

Mise en bouteille : le 24/04/2023

Pour me joindre : 06 14 92 59 35 – 02 47 50 23 24

E-mail : cave@franckbreton-vin-montlouis.com

www.franckbreton-vin-montlouis.com

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