

FB

FRANCK BRETON
ARTISAN VIGNERON

LES CUVÉES A.O.C MONTLOUIS-SUR-LOIRE



Cuvée Louane

Méthode Traditionnelle

Minéralité et fraîcheur sont ici au rendez-vous, pour cette cuvée de puristes qui fait l'objet d'un travail avec les sucres naturels résiduels (20 g) pour la prise de mousse. Dégorgement en brut nature (zéro dosage).

Sparkling wine

This sparkling blend is perfect for purists in search of freshness, mineral notes and a natural sweetness, which this sparkling wine achieves by using the work of its residual natural sugars (20g). It features a traditional dégorgement of Brut Nature (zero dosage).

Fiche Technique

Appellation : Montlouis-Sur-Loire

Cépage : Chenin

Millésime : 2020

Vendanges : Manuelles

Âge des vignes : 40 ans

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Cuve Inox

Sol : Argile dégradé et Limon

Degré : 13,4°

Sucres résiduels : 0 g/l

PH : 3,08

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