

FB

FRANCK BRETON
ARTISAN VIGNERON

LES CUVÉES A.O.C MONTLOUIS-SUR-LOIRE



La coulée des Muids

Blanc sec

Ce sec est vinifié avec un assemblage de 25% de fûts neufs de 400 litres. Plus exotique et plus gras, avec un nez de fruits blancs et une discrète note boisée et toastée.

Dry white wine With notes of white fruits and discrete woody undertones, this dry white wine has been vinified with a blend of 25% in 400 litre barrels. It is both delicate and exotic on the nose.

Fiche Technique

Appellation : Montlouis-Sur-Loire

Cépage : Chenin

Millésime : 2020

Vendanges : Manuelles

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Fûts de 400l (30% de neufs)

Sol : Argile dégradée, Perruches

Degré : 14,5°

Sucres résiduels : 0 g/l

PH : 3

Mise en bouteille : 28/08/2021

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