



DOMAINE
MONTORAY

Bulles de chenin

AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE

2023

Cépage : Cépage : 100% chenin blanc, sélection massale partielle
Sols : légers peu profonds sur roche mère calcaire (le tuffeau)
Exposition : Est-Ouest
Age des vignes : 8 ans

VITICULTURE



Conduite de la vigne : taille longue Guyot Poussard
Culture : vigne travaillée en agriculture biologique
Stratégie : Enherbement naturel du sol et travail léger sous le rang
Rendement moyen : 37 hL/ha
Vendanges : manuelles

VINIFICATION



Pressurage lent avec un pressoir à plateau.
Démarrage spontanée à basse température en cave tuffeau par les levures indigènes, en cuve fibre.
Fermentation du vin de base en cuve fibre, élevage sur lies fines pendant 2 mois et demi, sous-tirage du vin de base avant apport chez l'élaborateur à façon, puis élevage sur lattes pendant 22 mois.

Vin sec : moins de 0,5 g/L de sucres résiduels
Titre alcoométrique : 11% vol
Soufre total : 24 mg/l

SERVICE



Garde : 5 ans
Température de service : 6 à 8°C



montoray.fr

Sylvain BROCHOT | Nicolas DUFFARD

COLLECTIF D'ASSOCIÉS

SCIC
Société Coopérative d'Intérêt Collectif
Domaine MONTORAY
11 Rue Vallée Saint-Martin
37400 LUSSAULT SUR LOIRE