



# Montlouis

## Les Tuffeaux 2011

*L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.*

Le millésime 2011 est un millésime de sécheresse. Un printemps estival, un été printanier, une sécheresse équivalente à 1976 sans un été vraiment chaud, voici ce qui caractérise le millésime 2011. Les vendanges ont été précoces (presqu'un mois d'avance).

### Viticulture

CEPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

DENSITE : 6600 ceps par hectare.

SUPERFICIE DU DOMAINE A MONTLOUIS : 20 ha.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en bio-dynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

RENDEMENTS : 43 hectolitres par hectare.

Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

SOLS : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant "Les Perruches". Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche utilisée en construction à travers laquelle les racines se créent un passage.

TAILLE : Guyot et gobelet.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

### Vinification et Elevage

FERMENTATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des raisins dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée.

ELEVAGE : il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

SUCRES RESIDUELS : 10 g/l

DEGRE ALCOOLIQUE : 14,3% vol

ACIDITE TOTALE : 3.66 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

MISE EN BOUTEILLE : août 2012

POTENTIEL DE GARDE : 15 à 20 ans

### Dégustation

Ce millésime ensoleillé confère à cette cuvée une très belle richesse. Les fruits mûrs s'affirment pleinement au nez et en bouche. C'est toute la générosité d'un tendre fin et gourmand qui s'exprime.

### Accords Mets et Vins

Apéritif, mets épicés, sucré/salé ; foie gras, fromages persillés et de chèvre.  
Servir à 11-12°C