

# DOMAINE FRANCK BRETON



## AOC MONTLOUIS/LOIRE LES CAILLASSES

**CÉPAGES** : Montlouis sec 100% chenin, âge des vignes 15 ans.  
40 hl/ha

**VIGNOBLE** : Situé sur les vallons de st Martin-le-Beau, orienté Est/Ouest sur perruches, palettes blanches et silex.

**TRAVAIL A LA VIGNE** : Culture sans désherbant, travail des sols à 100% (buttage, décauvonnage, hersage). Taille en double cordon de royat.

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles par tris successifs. Pressurage pneumatique, fermentation à 15° et élevage en demi-muid de 10 ans. Pas de FML. Degré acquis = 14.2° sucres résiduels (0g)

**ELEVAGE** : 9 mois avant MEB.

**DEGUSTATION** : Nez riche et complexe : fruits de pomme et pêche, notes exotiques. Boisé très fondu bouche riche et ample pour un vin aussi jeune. Servir entre 8 et 10° à l'apéritif, pour les entrées froides et les poissons. 2 à 4 ans de garde pour conserver sa fraîcheur.

**POINTS DE VENTE** : Vente au domaine tous les jours sur rendez-vous + cavistes.

Nom domaine : FRANCK BRETON  
1 BIS RUE DE LA RESISTANCE  
37270 SAINT-MARTIN-LE-BEAU  
02 47 50 23 24 / 06 14 92 59 35  
[franckbretonvigneron@orange.fr](mailto:franckbretonvigneron@orange.fr)  
[franckbreton-vin-montlouis.com](http://franckbreton-vin-montlouis.com)