

DOMAINE DE  
**CRAY**

**Montlouis sur Loire Sec 2016**

**Appellation :** Montlouis sur Loire

**Nature du sol :** Argilo calcaire

**Cépage :** Chenin

**Age de la vigne :** Moyenne 30 Ans

**Vendanges :** Manuelles avec Tris sélectifs

**Vinification :** Vinification en cuve inox afin de protéger les arômes, suivi d'un bâtonnage pendant 6 mois sur lies avant mise en bouteille, sans fermentation malolactique. Vieillessement en bouteille dans nos caves de tuffeau à température constante toute l'année de 12°

**Sucres résiduels :** 4g/l

**Accords mets & vins :** A apprécier à l'apéritif, sur un poisson ou les fromages