

# **DOMAINE FRANCK BRETON**

## **AOC MONTLOUIS/LOIRE**

### **COULEE DES MUIDS**



**CÉPAGES** : Montlouis sec 100% chenin, âge des vignes 22 ans.  
35 hl/ha

**VIGNOBLE** : Situé sur les vallons de st Martin-le-Beau, orienté Est/Ouest sur sol sablo-limoneux.

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

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles par tris successifs. Pressurage pneumatique, fermentation à 15° et élevage en fût de 400l avec 25% de bois neuf. Pas de FML. Degré acquis = 14° avec les sucres résiduels (2g)

**ELEVAGE** : 9 mois avant MEB.

**DEGUSTATION** : Nez riche et complexe : fruits raisins secs, noisettes et amandes grillées. Boisé très fondu, bouche riche et ample pour un vin aussi jeune. Servir entre 8 et 10° à l'apéritif, à présenter sur des asperges et pour accompagner les viandes blanches et fromages affinés. 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)