

CUVÉE

Blanc

# 2ÈME RENDEZ-VOUS 2018

Beau nez élégant sur le fruit blanc, la poire acidulée, le beurre frais et les petites fleurs blanches. La bouche est marquée par une acidité vive et rafraichissante. Un beau vin qui vieillira certainement très bien. Cuvée exclusive et étiquette sur-mesure pour le Québec !

CÉPAGE	chenin
TERROIR	vignes âgées de 5 à 100 ans. Issues de 8 parcelles différentes, sur les 3 communes de Montlouis, Lussault et Saint Martin le Beau. Sur sols d'argile à Silex, sur roche mère calcaire
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation naturelle des différentes parcelles séparément en barriques / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en barrique de 10 ans et 1 an en cuve inox / assemblage 2 mois avant la mise en bouteilles



LISE ET BERTRAND JOUSSET

ARTISANS: LISE ET BERTRAND JOUSSET