

# AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE

# NOUVEAU NEZ 2022

**Cépage :** Chenin



**Type de vin :** vin blanc pétillant naturel, Montlouis-sur-Loire

**En 3 mots :** « pét’ nat’ » ou pétillant originel

**Notre idée de cette cuvée :** Un retour aux sources pour créer une bulle naturelle, sans artifice, uniquement avec les sucres du raisin.

**Accord mets/vin :** Vous pouvez le boire pour lui-même en apéritif ou en digestif. Mais pourquoi ne pas tenter de le boire sur un repas de poisson, de volaille, ou un dessert de fruits blanc ?

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans

**Conseil de service :** servir à 8°C.

**Pour en savoir plus sur le millésime 2022 :**

**Vendanges :** manuelles, les 14 et 19 septembre 2022.

**Vinification / Elevage :** Les raisins ont été ramassés à belle maturité. Encore en fermentation, le vin est mis en bouteille avec 15g/L de sucres résiduels. Ainsi, la prise de mousse se fait sans aucun adjuvant mais uniquement grâce à la qualité intrinsèque du raisin.

**Tirage :** décembre 2022 / **Dégorgement :** octobre 2023

**A noter ! :** Nouveau Nez est disponible en bouteille, et en magnums.

Lieu-dit La Grange Tiphaine, 37400 AMBOISE • lagrangetiphaine@wanadoo.fr • [www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com) • 06.83.72.80.47