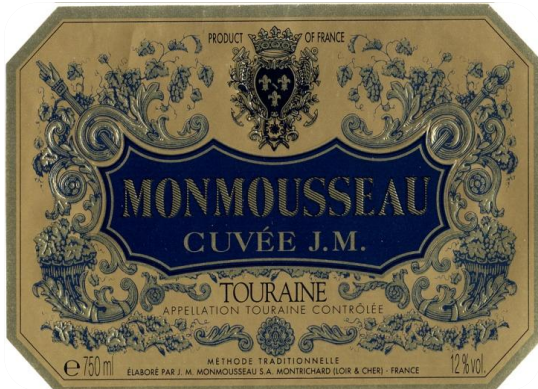


MONMOUSSEAU CUVÉE JM 2005

AOC Touraine



CIP 223255

17.65\$



Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

86 points dans le Wine Spectator 2009

Cépage: 100% Chenin Blanc. Ce cépage encore appelé en Touraine Pineau de la Loire (ou Pinot de la Loire) est connu dans le monde entier sous plus d'une quarantaine de noms. C'est toutefois dans le Val de Loire et notamment en Touraine que, mieux que partout ailleurs, grâce au terroir et aux conditions climatiques, il développe de façon optimale et harmonieuse ses qualités intrinsèques.

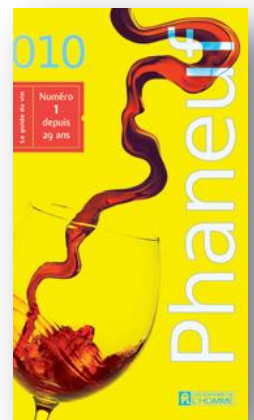
Notes de dégustations: Le vin jaune pâle est brillant et translucide. Les bulles abondantes sont d'une très grande finesse: dénuées d'agressivité, elles persistent très longtemps dans la flûte. Le nez est franc, typé Chenin blanc évolué avec des arômes de cire et de noisette. La bouche est souple, grasse, complexe et légèrement fumée.

Conseil de consommation: À servir entre 6 et 8 °C afin de ne pas altérer le bouquet et les arômes. Cette cuvée sera appréciée de l'apéritif au dessert.

Lauréat de la médaille d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2009, de la médaille d'Argent au Sélection Mondiale de Québec 2009 et de la médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009.

Un des choix personnels de Michel Phaneuf dans le *Guide du vin Phaneuf 2010* dans la catégorie vin mousseux au répertoire général. p.467

"On apprécie son franc caractère fruité, sa fraîcheur et son agréable tenue en bouche. À la fois sec et friand."



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



<http://www.importation-epicurienne.com>
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: info@importation-epicurienne.com