

15 – LE MONTLOUIS MOUSSEUX PETILLANT

L'AOC

L'appellation date du **6 décembre 1938** puis a été modifiée en 2002 et 2004. La sur-pression doit être au minimum de 3 bar et celle du pétillant de 1 bar mini à 2.5 maxi.

Il est vinifié selon la **méthode traditionnelle**

Le cépage utilisé est le **chenin**.

Le vignoble

La superficie de production est de près de **240 hectares** pour l'ensemble de l'appellation Montlouis et est située sur les communes de **Lussault sur Loire, Montlouis sur LOire et Saint Martin Le Beau** dans L'Indre et Loire.

La Production

La production annuelle moyenne est d'environ 3 000 hl.

La dégustation

Les Montlouis mousseux et pétillants se boivent **jeunes** à un température entre **8 et 10°**.

Il se marie parfaitement avec les **pâtisseries aux fruits**.