

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2013



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos de Mosny

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

[Cliquez ici pour lire les commentaires sur le domaine de la Taille aux loups.](#)

Commentaires sur ce Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2013:

Guide Bettane et Desseauve 2015 : "Salin, complexe, l'essence du grand chenin très pur, droit, très long sur un grand terroir quand il est vinifié au cordeau."

"Les 2013 feront date et viendront contredire les avis généraux sur le millésime. Chaque cuvée, de l'entrée de gamme aux Clos de Vouvray, racontent une histoire passionnante."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Histoire : pendant des siècles, le blanc de Pineau produit des deux côtés de la Loire, à Montlouis et Vouvray, s'appelait « vin de Vouvray ». Ce n'est qu'à la création des Appellations d'Origine que Montlouis, conscient de son originalité, prit son indépendance et devint une appellation communale.

Sols : au sommet du promontoire le sol est composé d'argiles surmontés de sables soufflés depuis la Loire et le Cher et d'éléments grossiers de silex et de craie. Le tuffeau (craie du

Turonien) reste toujours à portée de racines.

Climat : bordé de limites géographiques naturelles (Loire au Nord, Cher au Sud et massif forestier d'Amboise à l'Est), Montlouis-sur-Loire jouit de conditions climatiques particulièrement douces : les influences de l'océan pénètrent par les deux vallées largement ouvertes, ce qui favorise la surmaturation des raisins et produit des vins blancs secs de haute maturité. L'obtention de vins demi-secs ou de vins liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

Description brève du produit :

"Les 2013 Montlouis feront date ! 17/20" (Bettane et Desseauve 2015)