

# Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire Brut "Triple Zero"



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)

Millésime: NM

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl



Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Brut Triple Zero

RVF: 90/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA TAILLE AUX LOUPS  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire Brut "Triple Zero"**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **90/100**. *Dans le gamme des effervescents, Triple Zéro, joliment grillé et à la bulle calibrée, est le plus réussi.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100. *Finement grillé, vecteur d'un fruit mûr et d'une allonge remarquable. Une vraie signature !*

---

**La Revue du Vin de France** (hors-série n°39, nov. 2020) : *Ce visionnaire a initié une recette de pétillant naturel cousu main au début des années 90. bien habillé par des notes de réduction grillée lors de son passage en fûts, de citron confit et de sauge; ce tirage d'une concentration légère vous fera immédiatement succomber avec des gougères ou un brie de Melun pas trop coulant.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** : 15,5/20. *Maître absolu du pétillant naturel, tout chair mûre, svelte, très belle maturité du raisin. Pulpeux, doré et savoureux.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 17/20. *On tient là un petit chef d'oeuvre, avec une bouche aux bulles aériennes et une aromatique citronnée très pure.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Cépage** : 100% chenin

Zéro chaptalisation, Zéro liqueur de tirage, Zéro liqueur d'expédition.

Pétillant naturel issu de raisins anormalement mûrs pour la production de vins pétillants, mais dont la richesse naturelle en sucre au moment de la mise en bouteilles (environ 12 g/L) est suffisante pour la seconde fermentation.

Lors du dégorgement, le niveau est effectué avec un vin identique (et non avec la liqueur d'expédition habituellement ajoutée pour les vins issus de la méthode traditionnelle).

Un pétillant de Loire avec un nez éblouissant, complexe, d'une élégance telle qu'il faudrait en avoir en permanence dans sa cave pour fêter tous les événements.

Une aération lui sera bénéfique.

A servir entre 10° à 12° (pas à 6° au sortir du frigo), afin de préserver le volume et les arômes en bouche.

Accord mets et vins : Parfait à l'apéritif, il peut accompagner tout un repas tel un vin blanc sec.

### **Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** L'ancêtre des "pet-nat" (pour pétillant naturel) si prisés aujourd'hui, en alternative "naturelle" aux champagnes parfois très sulfités. Un exemple de ce qui se fait de mieux dans cette catégorie "sans intrants", grâce au regretté Jacky Blot et ses dizaines d'années d'expérience, heureusement transmises à ses enfants, pour en peaufiner la qualité !