Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus Plus" blanc sec 2013

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2013
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Remus Plus
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce Rémus Plus 2013 signé Jacky Blot, de La Taille aux Loups :

Guide Bettane + Desseauve : 17/20. *Droit comme un « I », tendu, cristallin, la longueur de bouche est superlative. Apogée 2015 à 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sélection parcellaire, regroupement de quelques petits clos, trop petits pour être individualisés. .

Cépage : Les vins de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire ne sont produits que par un seul cépage : le CHENIN BLANC ou PINEAU de LOIRE.

Vignes : vieilles vignes de plus de 80 ans, raisins mûrs (mais pas botrytisés).

Culture de la vigne : Dès le départ toutes les vignes ont été remises en culture. Le labour a deux avantages essentiels :
- Il permet d'éviter l'apport de produits chimiques.
- Il impose aux racines de plonger plus profondément dans la roche mère calcaire toute proche. La destruction mécanique des racines superficielles par les socs des charrues et l'enracinement en profondeur permettent seuls d'élaboration de vins de caractère.
Cette démarche est capitale, car en l'absence de labour, la vigne s'installe en surface et ne cherche pas bien sûr la difficulté : passant ainsi à coté, ou plutôt au dessus, du terroir.

Description brève du produit :

17/20 B+D : "*Droit comme un i, tendu, cristallin, la longueur de bouche est superlative.*"