

Domaine de la Taille aux Loups "Clos de Venise" blanc sec 2014

Prix du produit :

216,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2014
Appellation: Vin de France (Languedoc)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Clos de Venise
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce

Domaine de la Taille aux Loups "Clos de Venise" blanc sec 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 17/20. *Le Clos de Venise propose une définition majeure de Vouvray, aiguillée et saline.*

Guide Bettane + Desseauve : 18/20. *Comme le chante si bien Julien Clerc, on a vraiment envie de s'appeler Venise avec ce clos à la fois profond et onctueux, et cette tension précise qui s'installe dès le milieu de bouche. C'est superbe ! Apogée 2016 à 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

A la suite d'une décision du syndicat de Vouvray, les vins issus des vignes de Vouvray sortent désormais en Vin de France, car ils sont vignifiés de l'autre côté de la Loire à Montlouis.

Sols : Le vignoble couvre les coteaux pierreux sur substrat de tuffeau (craie blanche du Turonien) entrecoupés de vallées confluentes et recouvertes de "perruche" (argiles à silex qui donnent le caractère minéral) et "d'aubuis" (argilo-calcaire qui font la puissance des liquoreux).

Climat : En bordure de vallées confluentes, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique, faiblissante à ce niveau de la Loire qui pénètre jusqu'au coeur du vignoble. Des automnes ensoleillés favorisent la sur-maturité voire la pourriture noble. L'obtention de vins demi-secs, moelleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

Vignoble: tout le vignoble, que les vignes soient en appellation Montlouis-sur-Loire ou en appellation Vouvray, repose sur une roche mère calcaire. Ce dépôt du turonien supérieur (dernière époque du Crétacé, à la fin de l'ère secondaire) date d'il y a environ 100 millions d'années, et forme à Montlouis-sur-Loire un plateau incliné vers le Sud.

Description brève du produit :

Sans doute le plus grand vin du domaine, magnifique dans ce grand millésime de fraîcheur qu'est 2014