Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2016

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2016
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
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce

Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Les 2016, naturellement plus ambitieux, affichent une grande énergie et une concentration en extraits secs qui les mèneront sereinement dans le temps.*

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 2016 affichent une grande énergie et une concentration en extraits secs qui les mèneront sereinement dans le temps."* 16,5/20 (RVF)