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

Prix du produit :

144,00 €

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: Remus
RVF: 16/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 16/20. *EAvec 2016, on renoue avec une fougue ligérienne revigorante : les vins sont basés sur une belle richesse en extrait sec dès le Remus.*

Fiche Technique rédigée par le domaine

Cépage : 100% Chenin.

Age des vignes: de 50 ans à 80 ans.

Sol : cuvées générique, sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Ensemble de parcelles, en pentes vers le sud entre Cher et Loire.

Conduite de la vigne : vignes labourées, taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied. Culture biologique non certifiée.

Vendanges : manuelles. Vin élaboré à partir du raisin prélevé lors du second passage dans les vignes. Transport de la vendange en caisse plates. Un prélèvement partiel 8 à 10 jours avant a permis d'élaborer la cuvée "les dix arpents".

Rendement : 20 hectolitres par hectare pour cette cuvée.

Vinification : pressurage pneumatique. Débourbage statique de 30 heures. Le vin est descendu par gravité en cave. Fermentation très lente en barriques sans levurage ni chaptalisation.

Elevage : pas de fermentation malo-lactique. Elevage d'un an en barriques 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins. Un seul soutirage, mise en bouteilles à l'automne suivant, très légère filtration.

Service : température de service de 10 à 12 degrés. Carafage souhaité.

Description brève du produit :

Le "petit" Montlouis du domaine, dans un grand millésime. **16/20** RVF