# Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2015

**Prix du produit :**

168,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2015
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Hauts de Husseau
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Commentaires sur ce

**Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2015**

**Guide Bettane + Desseauve :** 17,5/20. *Un plus qui se met progressivement en place, avec de belles touches florales qui apparaissent, des fruits blancs en finale et une trame qui appellera les superlatifs. Apogée 2019 à 2055.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 :** Coup de coeur 17/20. *Anciennement appelé Rémus Plus, ce chenin intense de vieilles vignes (entre 80 et 100 ans), très proche du calcaire, développe une énergie phénoménale et une tension ciselée stimulante, qui joue avec de fins amers en finale. Ebouriffant !*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cette cuvée était anciennement la cuvée Rémus Plus.

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 RVF : *Ebouriffant !*