

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2017



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)

Millésime: 2017

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

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. *"Superbe énergie et vitalité du chenin dans cette cuvée, bien menée, finement fumée, portée par une allonge vineuse, à la tendresse du millésime."*

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Superbe énergie et vitalité du chenin dans cette cuvée, bien menée, finement fumée, portée par une allonge vineuse,*

à la tendresse du millésime.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Le vin s'est considérablement affiné, l'équilibre est parfait. la bouche se montre ample et pulpeuse piquée par une trame de fraîcheur aux notes d'agrumes confits qui le porte très loin.* Fourchette d'apogée : 2023-2031. Accords mets et vins : fromage de brebis, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, tapenades et anchoïades, nages de poissons et coquillages, cuisine japonaise, cuisine chinoise.

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.