

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2018



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

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

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA TAILLE AUX LOUPS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 18/20. *Argile à silex en surface et calcaire pratiquement affleurant, cette cuvée est l'une des plus belles du domaine, elle attaque avec un gras subtil puis elle monte en énergie et tension, avec cette texture de taffetas chère à Rabelais. Quelle finale, compter les secondes ne sert à rien, passons aux minutes !*

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 côté, ou plutôt au dessus, du terroir.

Description brève du produit :

18/20 B+D : *"Cette cuvée est l'une des plus belles du domaine"*. Ancienne cuvée "Rémus Plus", incontournable !