

# Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos Mosny" blanc sec 2019

Prix du produit :

**162,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

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: 93/100

Cépage dominant: chenin

## Description brève du produit :

93/100 RVF. Une cuvée unique issue des plus vieilles vignes d'un clos unique, sur silex et argilo-calcaire, idéalement exposé au sud. Une tonicité et un fruit inégalables, avec éclosion future d'une superbe minéralité pour les plus patients !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" blanc sec 2019**

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : 93/100. *Un chenin récolté à belle maturité pour livrer*

*une expression franchement goûteuse de son terroir. Un beau relief de saveurs dessine ce sec bien enveloppé par un élevage grillé, séduisant et porté par un bel élan frais en finale.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **93/100**. *Clos de Mosny est le plus complexe : profond, abouti, avec une finale calcaire insistante, il est prêt pour une dizaine d'année de garde.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cuvée Parcellaire** : 12,5 hectares, réduit aux vieilles vignes de la meilleure zone géologique, environ 8 ha. Sables argileux avec de nombreux silex sur couche argileuse puis roche mère calcaire. 12 hectares clos de murs, plusieurs fois centenaires. Belle pente plein sud vers le Cher.

**Elevage:** Barriques : 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins. Elevage d'un an sur lies ?nes.

**Dégustation:** Présente une bouche minérale ample, très fuité avec une belle tonicité.

**Accords Mets & Vins:** Grande cuvée de gastronomie. De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.

**Présentation de l'appellation 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.