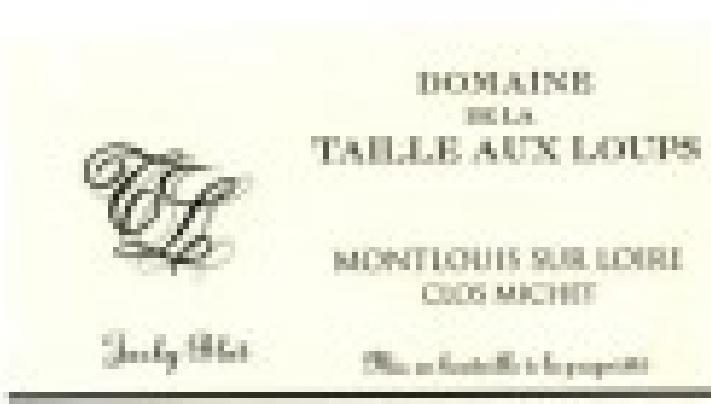


# Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos Michet" blanc sec 2020



Prix du produit :

**162,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)  
Millésime: 2020  
Appellation: Montlouis-sur-Loire  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Clos Michet  
Cépage dominant: chenin

## Description brève du produit :

**1 seul carton par commande. Toute commande supérieure sera annulée et remboursée.** Cuvée parcellaire issue uniquement des raisins vendangés lors d'un second passage dans les vignes, qu'on a laissés mûrir plus longtemps. Très belle concentration dans ce millésime 2020, donc encore un peu jeune à sa sortie des chais du domaine, début 2022. Belle garde en perspective !

## Description du produit :

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

**1 seul carton par commande. Toute commande supérieure sera annulée et remboursée.**

Commentaires sur ce

## **Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos Michet" blanc sec 2020 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **91/100.** *Clos Michet est plus contenu à ce stade, encore serré par ses amers.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Cuvée Parcellaire** : Vin élaboré à partir des raisins prélevés lors du second passage sur les trois parcelles du clos.

**Sol** : Sables éoliens filtrants en première côte sur roche mère calcaire. 3 parcelles sur ce clos à la géologie très proche, toutes en haut du coteau. Deux orientations : sud ouest et plein ouest.

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

**Accords Mets & Vins** : 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.