

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2024



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Remus

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Le "petit" Montlouis du domaine, accessible jeune mais qui se conservera très bien quelques années.

Description du produit :

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

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine

Cépage : 100% Chenin.

Age des vignes: de 50 ans à 80 ans.

Sol : cuvées générique, sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Ensemble de parcelles, en pentes vers le sud entre Cher et Loire.

Conduite de la vigne : vignes labourées, taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied. Culture biologique non certifiée.

Vendanges : manuelles. Vin élaboré à partir du raisin prélevé lors du second passage dans les vignes. Transport de la vendange en caisse plates. Un prélèvement partiel 8 à 10 jours avant a permis d'élaborer la cuvée "les dix arpents".

Rendement : 20 hectolitres par hectare pour cette cuvée.

Vinification : pressurage pneumatique. Débourbage statique de 30 heures. Le vin est descendu par gravité en cave. Fermentation très lente en barriques sans levurage ni chaptalisation.

Elevage : pas de fermentation malo-lactique. Elevage d'un an en barriques 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins. Un seul soutirage, mise en bouteilles à l'automne suivant, très légère filtration.

Service : température de service de 10 à 12 degrés. Carafage souhaité.