

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire Brut Tradition

Prix du produit :

108,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: NM

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

"L'autre Vouvray pétillant". Un joli Montlouis-sur-Loire Brut signé Jean-Philippe Blot, en alternative "naturelle" aux champagnes parfois très sulfités. Excellent rapport qualité/prix.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire Brut Tradition

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépage : 100% chenin

Vin pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle, avec toutefois de petits rendements. La matière première à l'origine de cette cuvée ne diffère donc en rien de celle à l'origine des vins tranquilles, si ce n'est la différence de richesse des moûts.

- Fermentation en barriques
- Pression basse pour une mousse légère et peu envahissante.
- L'ajout de liqueur d'expédition est très limité pour ne pas modifier au-delà du raisonnable le vin de base.

Dégustation:

« Un nez expressif où se mêlent les nuances briochées, fruits à chair blanche, une évocation de pêche, poire avec une touche mirabelle très mûre, un soupçon d'agrumes. Rondeur, douceur et volume...un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. Une fraîcheur rehaussée par une bulle fine et plaisanté...La fin de bouche est longue, dense...» Georges Pertuiset, Ancien Président de la Sommellerie Française

Accords Mets & Vins:

Il se déguste comme un vin, soit à l'apéritif, soit tout au long d'un repas.