

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2012



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2012

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Remus

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

Cliquez ici pour lire les commentaires sur le domaine de la Taille aux loups.

Commentaires sur ce Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2012 :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *"Cristallin et pur, svelte, c'est un montlouis taillé à la serpe, d'une droiture étonnante avec une précision insoupçonnable dans le millésime. À attendre un peu. Apogée 2013 - 2022"*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *"Délicat et citronné, Remus possède beaucoup de tensions et une finale empreinte de saveurs salines."*

Fiche descriptive rédigée par le domaine :

Encépagement : 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. Débourage 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.

Description brève du produit :

Noté 16/20 par Bettane et Desseauve. Les 2012 sont splendides, mais gagnent à être gardés en cave quelques années !