

# Domaine de la Taille aux Loups Vouvray "Clos de Venise" blanc sec 2012

Prix du produit :

**28,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)  
Millésime: 2012  
Appellation: Vouvray  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Clos de Venise  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 18/20

**Description du produit :**

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 :** "Le Clos de Venise est un grand vourvay plein et précis, doté d'une allonge salivante et de très beaux amers."

**Guide Bettane et Desseauve 2014:** "Le Cru tient ses promesses, bien qu'en cours d'élevage, il sera grand, l'échantillon présenté transcendait les dégustations. fourchette de dégustation 2013-2025."

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Sols :** Le vignoble couvre les coteaux pierreux sur substrat de tuffeau (craie blanche du Turonien) entrecoupés de vallées confluentes et recouvertes de "perruche" (argiles à silex qui donnent le caractère minéral) et "d'aubuis" (argilo-calcaire qui font la puissance des liquoreux).

**Climat :** En bordure de vallées confluentes, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence

---

océanique, faiblissante à ce niveau de la Loire qui pénètre jusqu'au coeur du vignoble. Des automnes ensoleillés favorisent la sur-maturité voire la pourriture noble. L'obtention de vins demi-secs, moelleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

**Vignoble:** tout le vignoble, que les vignes soient en appellation Montlouis-sur-Loire ou en appellation Vouvray, repose sur une roche mère calcaire. Ce dépôt du turonien supérieur (dernière époque du Crétacé, à la fin de l'ère secondaire) date d'il y a environ 100 millions d'années, et forme à Montlouis-sur-Loire un plateau incliné vers le Sud.

#### **Description brève du produit :**

Des 2012 splendides, à laisser en cave quelques années. 18/20 (Bettane et Desseauve 2014).