

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).