

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos Michet" blanc sec 2014



Prix du produit :

21,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2014
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Clos Michet
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine de la Taille aux loups en général.

Commentaires sur ce **Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Clos Michet" blanc sec 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Parmis les montlouis, le Clos Michet se fait tendre et séducteur."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Style de montlouis assez puissant, plein, séveux, avec une dynamique évidente mais sans la race des meilleurs terroirs du domaine. Laissez-lui un an ou deux pour que l'élevage ait le temps de se fondre."*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Matière scintillante, superbe éclat du fruit pour ce vin raffiné, idéalement mûr, harmonieux et intense, à la finale interminable.*

Fiche technique :

Cuvée Parcellaire : Vin élaboré à partir des raisins prélevés lors du second passage sur les trois parcelles du clos.

Sol: Sables éoliens filtrants en première côte sur roche mère calcaire. 3 parcelles sur ce clos à la géologie très proche, toutes en haut du coteau. Deux orientations : sud ouest et plein ouest.

Elevage: Barriques : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins et 1/4 trois vins. Elevage d'un an sur lies fines.

Accords Mets & Vins: De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.

Présentation de l'appellation rédigée par le domaine :

Histoire : pendant des siècles, le blanc de Pineau produit des deux côtés de la Loire, à Montlouis et Vouvray, s'appelait « vin de Vouvray ». Ce n'est qu'à la création des Appellations d'Origine que Montlouis, conscient de son originalité, prit son indépendance et devint une appellation communale.

Sols : au sommet du promontoire le sol est composé d'argiles surmontés de sables soufflés depuis la Loire et le Cher et d'éléments grossiers de silex et de craie. Le tuffeau (craie du Turonien) reste toujours à portée de racines.

Climat : bordé de limites géographiques naturelles (Loire au Nord, Cher au Sud et massif forestier d'Amboise à l'Est), Montlouis-sur-Loire jouit de conditions climatiques particulièrement douces : les influences de l'océan pénètrent par les deux vallées largement ouvertes, ce qui favorise la surmaturation des raisins et produit des vins blancs secs de haute maturité.

Description brève du produit :

Cuvée parcellaire issue uniquement des raisins vendangés lors d'un **second passage** dans les vignes, qu'on a laissés mûrir plus longtemps.