

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



Prix du produit :

27,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2012

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Remus Plus

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Rémus Plus 2012** signé **Jacky Blot, de La Taille aux Loups** :

Guide Bettane + Desseauve 2014 : 17/20. *Le jus des vieilles vignes est superlatif, d'une précision sans faille. Apogée 2016 à 2025.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 15,5/20. *Avec un peu plus de relief et de matière, Rémus plus est aussi un peu plus serré et devra être attendu.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sélection parcellaire, regroupement de quelques petits clos, trop petits pour être individualisés. .

Cépage : Les vins de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire ne sont produits que par un seul cépage : le CHENIN BLANC ou PINEAU de LOIRE.

Vignes : vieilles vignes de plus de 80 ans, raisins mûrs (mais pas botrytisés).

Culture de la vigne : Dès le départ toutes les vignes ont été remises en culture. Le labour a deux avantages essentiels :

- Il permet d'éviter l'apport de produits chimiques.
- Il impose aux racines de plonger plus profondément dans la roche mère calcaire toute proche. La destruction mécanique des racines superficielles par les socs des charrues et l'enracinement en profondeur permettent seuls d'élaboration de vins de caractère. Cette démarche est capitale, car en l'absence de labour, la vigne s'installe en surface et ne cherche pas bien sûr la difficulté : passant ainsi à côté, ou plutôt au dessus, du terroir.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Très joli millésime 2012, avant les difficiles 2013.