

Domaine de la Taille aux Loups Vouvray "Clos de la Bretonnière" blanc sec 2013



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)

Millésime: 2013

Appellation: Vouvray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos de la Bretonnière

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce **Taille aux Loups Vouvray "Clos de la Bretonnière" 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2015 : 17/20. *Cristallin, l'essence du vin, avec comme un air de puligny, des meilleurs terroirs et des meilleurs faiseurs, bien sûr. Ce qui nous étonne le plus est la pureté atteinte dans le millésime. Chapeau l'artiste ! Apogée de 2014 à 2025."*

Fiche descriptive 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 rechauffent 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 :

Une parcelle bien spécifique qui donne un Vouvray tout en tension, avec une belle garde potentielle. Joli travail dans un millésime difficile. 17/20 B+D.