

# Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2015



Prix du produit :

**23,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Remus

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Commentaires sur ce

## **Domaine de la Taille aux Loups Montlouis-sur-Loire "Remus" blanc sec 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : Coup de coeur 16,5/20. *Expressif, intense, ce grand vin mûr et franc est doté d'un excellent volume et d'une matière salivante, riche en extrait sec. Il offre une très belle richesse de constitution.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20. *Accents de fruits jaunes au nez, bouche traçante avec une finale saline précise. Fourchette d'apogée 2017-2032*

**Fiche Technique rédigée par le domaine**

---

**Cépage** : 100% Chenin.

**Age des vignes**: de 50 ans à 80 ans.

**Sol** : cuvées générique, sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Ensemble de parcelles, en pentes vers le sud entre Cher et Loire.

**Conduite de la vigne** : vignes labourées, taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied. Culture biologique non certifiée.

**Vendanges** : manuelles. Vin élaboré à partir du raisin prélevé lors du second passage dans les vignes. Transport de la vendange en caisse plates. Un prélèvement partiel 8 à 10 jours avant a permis d'élaborer la cuvée "les dix arpents".

**Rendement** : 20 hectolitres par hectare pour cette cuvée.

**Vinification** : pressurage pneumatique. Débourage statique de 30 heures. Le vin est descendu par gravité en cave. Fermentation très lente en barriques sans levurage ni chaptalisation.

**Elevage** : pas de fermentation malo-lactique. Elevage d'un an en barriques 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins. Un seul soutirage, mise en bouteilles à l'automne suivant, très légère filtration.

**Service** : température de service de 10 à 12 degrés. Carafage souhaité.

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

Le "petit" Montlouis du domaine, dans un grand millésime. **16,5/20** RVF et B+D.