

Domaine de la Taille aux Loups "Clos de la Bretonnière" blanc sec 2014



Prix du produit :

27,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2014

Appellation: Vouvray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos de la Bretonnière

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce

Taille aux Loups "Clos de la Bretonnière" Blanc sec 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 16,5/20. *Le Clos de la Bretonnière est un vibrant hommage au chenin, expressif et juteux.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : 18,5/20. *Pour l'honneur de la France, voici l'un des plus beaux vins du millésime avec une énergie vibrante et saline, on est sur un chenin cristallin absolument divin. Apogée de 2014 à 2025."*

Fiche technique rédigée par le Domaine

A la suite d'une décision du syndicat de Vouvray, les vins issus des vignes de Vouvray sortent désormais en Vin de France, car ils sont vinifiés de l'autre côté de la Loire à Montlouis.

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 :

Une parcelle bien spécifique qui donne un chenin tout en tension, avec une belle garde potentielle. Grand millésime. **18,5/20** B+D.