

Domaine de la Taille aux Loups "Venise" blanc sec 2017



Prix du produit :

37,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)
Millésime: 2017
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Venise
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 19/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA TAILLE AUX LOUPS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Taille aux Loups "Venise" blanc sec 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (juin 2018): 19/20. *L'une des plus belles expressions du terroir de Vovray avec une bouche fuselée, finement poivrée, animée par des extraits secs savoureux et une finale subtilement vigoureuse et saline. Fourchette d'apogée 2022 à 2060. Ce n'est pas une faute de frappe :-)*

Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, plateau de fromages, cuisine japonaise, tapenades et anchoïades, terrines et rillons.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (juin 2019) : 17/20. *Nous aimons particulièrement les Vouvray (Vin de France); une sensation argileuse leur confère beaucoup d'étoffe.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (juin 2018) : Coup de coeur 17/20. *Superbe vigueur de sève, la tendresse du millésime est stimulée par la force des argiles à silex et du calcaire. Superbe allonge sapide pour la garde.*

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 vignifiés 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 :

19/20 B+D. Sans doute le plus grand vin du domaine, anciennement Vouvray AOP, rétrogradé depuis peu en "Vin de France" pour de sombres pinaillages administratifs. Magnifique dans ce grand millésime de fraîcheur qu'est 2017