

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2017



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Hauts de Husseau

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Taille aux Loups Montlouis "Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 17/20. Parmi les 15 blancs accessibles et rafraîchissants dans la rubrique "cave idéale". *Une incroyable et salivante sève cisèle ce beau chenin ligérien. Son allonge est traçante et revigorante. Absorbe à merveille l'expression solaire du millésime en laissant une bouche svelte dotée d'une certaine salinité.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. Les contours sont parfaitement définis : onctuosité, allongement salin et finales en point d'exclamation ! Apogée 2023 à 2036.

Accords mets et vins : fromages de brebis, pâtes et risottos de poisson aux fruits de mer, tapenades et anchoïades, nages de poissons et coquillages, cuisine japonaise, cuisine chinoise.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée était anciennement la cuvée Rémus Plus.

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 :

Coup de coeur et 17/20 RVF. Ancienne cuvée "Rémus Plus", incontournable !