



DOMAINE
DE LA
TAILLE AUX LOUPS

Triple Zéro

Appellation

Montlouis-sur-loire.

Encépagement

100% Chenin. Age des vignes : + de 50 ans.

Sol

Argilo calcaire et argilo siliceux, sur roche mère calcaire.

Conduite de la vigne

Vignes labourées, taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied. Culture bio non certifiée.

Vendanges

Manuelles, raisins triés sur table. Richesse potentielle 12°, 12,5°. Transport de la vendange en caisses. Rendement entre 30 et 40 hectolitres par hectare.

Vinification

Zéro chaptalisation

Pressurage pneumatique sans rebêche, descente des jus par gravité. Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation en barriques anciennes (5 à 10 ans).

Zéro liqueur de tirage

Transfert des jus en bouteilles lorsqu'il reste 10 à 12 g de sucre à fermenter, (levures indigènes exclusivement). Séjour sur lattes : 18 à 24 mois.

Zéro liqueur d'expédition

Lors du dégorgement, la maturité du raisin permet d'éviter l'ajout de liqueur d'expédition. Le niveau de la bouteille est effectué avec le même vin.



Service

Ce pétillant est d'abord un vin, une aération lui sera nécessaire et bénéfique. Température de service 10 à 12°.

Accord Mets & Vins

Il se déguste à tous moments, parfait à l'apéritif, où l'absence totale de liqueur laisse la bouche d'une grande fraîcheur, il peut accompagner tout un repas, une longue soirée ou désaltérer un après-midi d'été.

“Aux antipodes des produits standardisés, la production totalement naturelle de ce vin peut entraîner des nuances, nous les revendiquons.”

Jacky Blot