

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2009
Les Dix Arpents

Appellation

Montlouis-sur-Loire

Encépagement

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes :
environ 50 ans sur différentes parcelles.

Sol

Argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.

Côteau sud.

Conduite de la vigne

Vigne labourée.

Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied.

Culture en lutte raisonnée.

Vendanges

Manuelles, parcelles ramassées en deux passages. Le premier passage permet d'élaborer cette cuvée.

Tri de la vendange sur table.

Transport de la vendange en caisses plates.

Rendement

Prélèvement d'environ 15 hectolitres / hectare sur ce passage

Vinification

Pressurage pneumatique.

Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation.

Elevage

Barriques de 4 à 5 vins.

Elevage sur lies fines.

Mise en bouteilles en avril 2009.

Impressions

2009:

La météo 2009 ,extrêmement généreuse, rend difficile l'obtention de grands secs. Grâce à un début de vendange rapide avec de grosses équipes, nous avons pu rentrer le raisin assez tôt pour préserver sa fraîcheur.

Service

Vin à apprécier pour sa fraîcheur, à déboucher une heure à l'avance.

Température de service : 10 à 12 °.

Accords Mets & Vins

Accompagne charcuterie, hors d'œuvres divers, crustacés, poissons grillés, poissons crus, ainsi que des fromages.