



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*