

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2003
Clos de la Bretonnière
Liquoreux

Appellation
Vouvray

Encépagement

100 % Chenin.
Moyenne d'âge des vignes : 40 ans.

Sol

Argilo, sur roche mère calcaire.
Clos de 3 hectares, dont deux et demi sont plantés
à l'est et protégés par des bois.
Côteau en pente douce vers le sud est.

Conduite de la vigne

Vigne labourée.
Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons
maximum par pied.
Culture en lutte raisonnée.

Vendanges

Première récolte au Domaine.
Manuelles, en deux tries dont seul la plus riche a
été retenue pour cette cuvée.
Sélection grain par grain de l'extrêmement mûr,
sur table.
Richesse potentielle : 23° à 24°.
Transport de la vendange en caisses plates.

Rendement

15 hectolitres / hectare.

Vinification

Pressurage pneumatique.
Débourbage statique de 30 heures.
Fermentation très lente sans levurage ni chaptali-
sation.

Elevage

Barriques de 1 et 2 vins.
Mise en bouteilles prévue durant l'hiver 2004 -
2005

Equilibre final

11° 180 g de sucre résiduel