

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2003
Cuvée des Loups
Liquoreux

Appellation
Montlouis-sur-Loire

Encépagement
100 % Chenin.
Moyenne d'âge des vignes : 50 à 80 ans.

Sol
Argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.
Coteaux en pente vers le Sud.
Vignoble entièrement cultivé.

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

Vendanges
Manuelles, par tries pendant la première
quinzaine d'octobre 2003.
Vin issu d'une vendange 100 % botrytisée.
Double tri dans les rangs et sur la table de
tri.
Richesse potentielle : 18° à 20°.
Transport de la vendange en caisses plates.

Vinification
Pressurage pneumatique.
Débouillage statique de 30 heures.
Fermentation très lente sans levurage ni
chaptalisation.

Elevage
Barriques de 3 et 4 vins.

Service

Le vin ne se livrera dans un premier temps qu'à condition de l'aérer quelques heures à l'avance. L'usage de la carafe est très fortement conseillé.

Grand potentiel de vieillissement.
Température de service 10°.

Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, mais bien sûr également sur un foie gras, où sa fraîcheur laissera une chance au vin suivant.

Ce vin peut convenir avec des fromages de chèvres affinés crémeux, avec des bleus et des croûtes lavées (époisses, munster, etc...).

Il accompagne aussi parfaitement des volailles crémeuses.