

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2008

Montlouis-sur-Loire
Demi Sec

Appellation
Montlouis-sur-Loire

Encépagement

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes :
environ 50 ans.

Sol

Argilo-calcaire, sur roche mère calcaire.
Coteaux sud.

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 successives.

Tri de la vendange sur table.

Richesse potentielle : 14.5°.

Transport de la vendange en caisses plates.

Vinification

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique : 24 heures.

Fermentation lente sans levurage ni chaptalisation.

Elevage

Barriques de 4 à 5 vins.

Elevage sur lies fines.

Mise en bouteilles à l'automne 2009.

Service

Vin jeune à déboucher deux heures à l'avance.
Température de service 10 à 12°.

Accords Mets & Vins

Poissons en sauce, viandes blanches, feuilletages salés, charcuterie.

Très beaux accords possibles sur une cuisine exotique, sucrée - salée ou épicée.

Egalement par fait à l'apéritif.