

**Jacky Blot**  
**Domaine de la Taille aux Loups**  
**2005**  
**Romulus**  
**Liquoreux**

**Appellation**

**Montlouis-sur-Loire**

**Encépagement**

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes : 70/80 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, mi-octobre.

Vin issu d'une vendange 100 % botrytisée.

Double tri dans les rangs et sur la table de tri.

Richesse potentielle : 22°.

Transport de la vendange en caisses plates.

**Vinification**

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique de 30 heures.

Fermentation très lente pendant pratiquement un an, sans levurage ni chaptalisation. Vin non muté.

**Elevage**

Barriques neuves, un an, deux ans.

Mise en bouteilles après 1 an d'élevage.