

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups

Triple Zéro

Appellation

Montlouis-sur-Loire

Encépagement

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes : + de 50 ans.

Sol

Argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.

Conduite de la vigne

Vigne labourée.

Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied.

Culture en lutte raisonnée.

Vendanges

Manuelles, par passages successifs.

Elimination des grappes insuffisamment mûres ou atteinte de pourriture grise.

Richesse potentielle : supérieure à 12°.

Transport de la vendange en caisses plates.

Rendement

30 à 40 hectolitres / hectare.

Vinification et Elevage

Pressurage pneumatique.

Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation en barriques.

Tirage en bouteilles lorsqu'il reste environ 15 grammes de sucre résiduel à fermenter.

Pas d'ajout de liqueur de tirage.

Stockage sur lattes.

Dégorgement sans aucun ajout de liqueur d'expédition.

Service

Ce pétillant est d'abord un vin, une aération lui sera bénéfique.

Température de service : 10 à 12°, afin de préserver le volume.

Accords Mets & Vins

Il se déguste à tous moments.

Parfait à l'apéritif, où l'absence totale de liqueur d'expédition laissera une bouche d'une grande fraîcheur.