

*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.