

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2005
Vouvray
Moelleux

Appellation
Vouvray

Encépagement

100 % Chenin.
Moyenne d'âge des vignes : 50 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.
Vin issu d'une vendange 100 % botrytisée.
Double tri dans les rangs et sur la table de
tri.
Richesse potentielle : 16°.
Transport de la vendange en caisses plates.

Vinification

Pressurage pneumatique.
Débouillage statique de 24 heures.
Fermentation très lente sans levurage ni
chaptalisation.

Elevage

Barriques de 4 à 5 vins.

Service

Vin déjà perceptible, il est néanmoins utile de l'aérer en carafe.
Très beau potentiel de vieillissement.
Température de service 10°.

Accords Mets & Vins

Vin d'apéritif, parfait avec le foie gras. Fromages affinés,
bleus, croûtes lavées.
Bon accompagnement de cuisine exotique et sucrée / salée.