

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



REMUS LA TAILLE AUX LOUPS

AOP Montlouis-sur-Loire



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 10 ans

Terroir : Sol argilo-silicieux sur une roche mère calcaire.

Cépage : 100% Chenin, sélection parcellaire

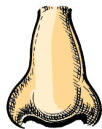
Vinification : Vendanges manuelles. Jacky expose le moût de raisin à l'oxygène, avant de procéder à une fermentation pouvant durer jusqu'à 9 mois en raison des conditions climatiques rencontrées dans la cave, celle-ci étant constituée de tunnels souterrains creusés dans le tuffeau et la craie. Enfin, les vins sont arrondis dans des cuves en acier avant leur mise en bouteille, ce qui permet ainsi d'améliorer leur texture.

Élevage : 1 an en barriques (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).

Notes de Dégustation



Robe jaune dorée.



Joli nez de pêche et d'abricot, de fleurs d'acacia.



Tendue, vive et élégante. On retrouve les fruits jaunes type mirabelle, Jolie rondeur, belle finale.

ACCORDS



ENTRÉE

Parfait sur un carpaccio de fenouil à l'huile d'olive.

POISSON

Merveilleux sur une truite aux amandes, des médaillons de lotte rôtis.



VEGGIE

Sublimera un tian de légumes.

FROMAGE

Superbe sur des tartines de chèvre aux herbes fraîches.





Jacky Blot

Jacky Blot, propriétaire du **Domaine de la Butte**, reprend le **Domaine de la Taille aux Loups** en 1992. Il produit des vins secs, demi-secs, moelleux, et liquoreux. Les vins de Vouvray tout comme ceux de Montlouis-sur-Loire nous viennent d'un seul et unique cépage, qui porte pourtant deux noms : le Chenin, aussi appelé pineau de Loire. Il s'agit d'un cépage assez exigeant, tout comme Jacky Blot ! Son histoire et son caractère font de lui un personnage atypique. Il y a 20 années de cela, Jacky Blot reprenait des vignes à Montlouis, pour commencer son entreprise de constante innovation. À contre courant, il utilisait le labour et les vendanges manuelles alors même que ces pratiques étaient encore peu conventionnelles. Il a contribué à sortir de l'ombre de Vouvray les jeunes loups de Montlouis, grâce à des superbes vins, toujours exigeants. Le domaine possède aujourd'hui 25 hectares de Chenin, au bord de la Loire et du Cher sur des coteaux calcaires inclinés vers le Sud. Le vignoble est conduit en agriculture biologique.

DOMAINE
DE LA
TAILLE AUX LOUPS

Montlouis-sur-Loire

LA TAILLE AUX LOUPS



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr
SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération