



DOMAINE  
DE LA  
TAILLE AUX LOUPS

## REMUS

### Appellation

Montlouis-sur-loire.

### Encépagement

100% Chenin. Age des vignes : de 50 ans à 80 ans.

### Sol

Cuvée générique, sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Ensemble de parcelles, en pentes vers le sud entre Cher et Loire.

### Conduite de la vigne

Vignes labourées, taille courte 6 à 8 yeux, 4 cours maximum par pied. Culture biologique non certifiée.

### Vendanges

Manuelles. Vin élaboré à partir du raisin prélevé lors du second passage dans les vignes. Transport de la vendange en caisses plates. Un prélèvement partiel 8 à 10 jours avant a permis d'élaborer la cuvée "Les Dix Arpents".

### Rendement

20 hectolitres par hectare pour cette cuvée.

### Vinification

Pressurage pneumatique. Débourbage statique de 30 heures. Le vin est descendu par gravité en cave. Fermentation très lente en barriques sans levurage ni chaptalisation.



### Elevage

Pas de fermentation malo-lactique. Elevage d'un an en barriques 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins. Un seul soutirage, mise en bouteilles à l'automne suivant, très légère filtration.

### Service

Température de service 10 à 12 degrés. Carafage souhaité.

Jacky Blot