

DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS - LA BUTTE

A.O.C. MONTLOUIS SUR LOIRE TRIPLE ZÉRO



DENOMINAZIONE
Montlouis-sur-Loire.

PARTICOLARITA'
Zero zucchero - Zero liqueur di tiraggio - Zero liqueur d'expédition

SUOLO
Argilloso-calcareo e argilloso-siliceo, su roccia madre calcarea.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Raccolta manuale dei grappoli con selezione delle uve e dei filari nella vigna, trasporto in cassette piatte fino alla cantina. Fermentazione molto lenta, 6-8 mesi senza aggiunta di lieviti né zucchero in barrique di terzo o quarto passaggio (6 o 8 anni).

NOTE DEGUSTATIVE
L'assenza totale di liqueur dona al palato grande freschezza. Si degusta in qualsiasi momento, perfetto come aperitivo. Abbinamenti consigliati : pesce al vapore o frutti di mare.