

DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS - LA BUTTE

A.O.C. MONTLOUIS SUR LOIRE LES HAUTS DE HUSSEAU



UVAGGIO

100% Chenin Blanc.

TERRITORIO

Prodotto dalle parcelle situate sul punto più alto della collina (le "hauts"), nel comune di Husseau.

SUOLO

Il terroir è estremamente povero e calcareo. Lo strato di terra arabile è minimo (meno di 50 cm), con la roccia madre di calcare (tuffeau) che si trova subito sotto un sottile strato di argilla e sabbie silicee.

CLIMA

Esposizione a sud/sud-ovest. La posizione elevata garantisce una ventilazione costante che mantiene le uve sane e preserva una freschezza acida tagliente.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticultura biologica certificata su vigne che superano spesso gli 80 anni di età. Rendimenti drasticamente bassi per ottenere la massima concentrazione minerale. Fermentazione naturale molto lenta (può durare mesi) in barrique utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. Nessuna chaptalisation, nessuna fermentazione malolattica e nessun uso di zuccheri aggiunti. Matura per circa 12-14 mesi in botti di rovere francese (prevalentemente usate, da 1 a 4 anni) per permettere al vino di respirare senza che il legno ne copra l'identità calcarea.

NOTE DEGUSTATIVE

Profilo olfattivo austero ed elegante, dominato da una mineralità gessosa. Emergono note di agrumi (pompelmo, scorza di limone), fiori di campo e una distintiva nota di fiammifero spento o pietra focaia. Al sorso è "elettrico" e verticale. La struttura è densa ma asciutta, con un'acidità citrina che traccia una linea retta dall'inizio alla fine del sorso. Estremamente lungo, pulito e salino. Lascia una sensazione di purezza quasi cristallina al palato.