



DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS - LA BUTTE

A.O.C. MONTLOUIS SUR LOIRE CLOS DE MOSNY



UVAGGIO

100% Chenin blanc

TERRITORIO

Situato a Montlouis-sur-Loire; il Clos de Mosny è una proprietà esclusiva (Monopole) di 12 ettari (di cui circa 8 utilizzati per questa cuvée) circondata da un muro lungo 1,6 km.

SUOLO

Terroir d'eccezione composto da sabbie argillose in superficie con un'altissima densità di selce (silex), poggiante su uno strato di argilla e una roccia madre di calcare (tuffeau).

CLIMA

Esposizione ideale a pieno sud verso il fiume Cher, che favorisce una maturazione precoce e perfetta delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticoltura biologica certificata. Vigne vecchie con età compresa tra i 30 e i 70 anni, rendimenti molto bassi (25-35 hl/ha) e raccolta esclusivamente manuale in più passaggi (tries). Fermentazione naturale molto lenta utilizzando esclusivamente lieviti indigeni in barrique. Non viene effettuata la fermentazione malolattica né la chaptalisation (aggiunta di zuccheri), per mantenere la purezza e la tensione dello Chenin. Il vino matura per circa 12 mesi sulle fecce fini in barrique di rovere francese di diverse età (solitamente 1/4 nuove e le restanti da 1 a 3 anni) per integrare con il legno senza sovrastare il frutto.

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet complesso e profondo: spiccano note di pera matura, mela croccante e mela cotogna, accompagnate da fiori bianchi (acacia), miele e una sottile nota speziata di pepe bianco e noce moscata. Al sorso è denso, potente e verticale. Presenta una struttura setosa e burrosa controbilanciata da una tensione minerale e una vibrante acidità. Persistenza quasi infinita, caratterizzata da una firma salina e iodata e da un elegante tocco fumé, tipico dei suoli ricchi di selce.