DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS - LA BUTTE

VOUVRAY OU VIN DE FRANCE CLOS DE LA BRETONNIÈRE



UVAGGIO
100% Chenin Blanc.

TERRITORIO
Un "Monopole" di circa 4 ettari situato su un altopiano che domina l'abbazia di Marmoutier, nel comune di Kizay-sur-Vouvray.

SUOLO
Terroir caratterizzato da uno strato superficiale di argille profonde miste a silicio, che poggiano direttamente sulla roccia madre di calcare tuffeau.

CLIMA
Esposizione privilegiata che, unita alla natura del suolo, permette una maturazione lenta e costante, fondamentale per lo sviluppo aromatico dello Chenin.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Viticoltura biologica certificata su vigne di oltre 40-50 anni. Rese molto basse e raccolta manuale con selezione accurata dei grappoli. Fermentazione naturale in barrique di rovere francese senza l'uso di lieviti selezionati o zuccheri aggiunti. Come da stile del dominio, la fermentazione malolattica viene sistematicamente evitata per preservare la tensione acida. Matura per circa 12 mesi in barrique (di cui solo una piccola parte nuove) sulle proprie fecce fini, per donare ampiezza e complessità senza mascherare la mineralità.

NOTE DEGUSTATIVE
Naso elegante e raffinato con note di frutta a polpa bianca (pera, pesca), fiori di tiglio e un tocco distintivo di agrumi canditi e zenzero. Al sorso è ampio e potente, quasi "grasso" all'attacco per via delle argille, ma immediatamente raddrizzato da una spina dorsale acida e minerale. Lungo e sapido, con una persistenza che richiama la purezza del gesso e una leggera nota di mandorla tostata.