

Caves
Maillol
Perpignan

Triple Zéro :
O Chaptalisation,
Liqueur de tirage et Liqueur
d'expédition.

Un vin brut, naturel sans ad-
jonction de sucre.



VIN
Effer-
vescent
Vin Nature



TRIPLE ZÉRO LA TAILLE AUX LOUPS

AOP Montlouis-sur-Loire



SERVIR } 8 -10°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Sol argilo-silicieux sur une roche
mère calcaire.

Cépage : 100% Chenin

Vinification : Vendanges manuelles. En
résulte un effervescent naturel où la 2^{ème}
fermentation s'effectue avec le sucre
résiduel de baies de Chenin très mûres.
Pressurage pneumatique sans rebêche
très lent, fermentation aux levures indi-
gènes très lente en barriques anciennes
(5 à 10 vins).

Élevage : Zéro Chaptalisation, zéro li-
queur de tirage, zéro liqueur de dosage.
Viellissement sur lattes de 18 à 24 mois.

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne
compagnie ! Sur des
toasts à la truite fumée.

PLANXA

Merveilleux sur des
couteaux grillés en
persillade.



POISSON

Sublimera un dos de
cabillaud à la vapeur.

FROMAGE

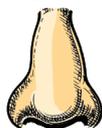
Superbe sur des
tartines d'Ossau Iraty.



Notes de Dégustation



Robe jaune
dorée. Bulles
très fines.



Des notes de
fleurs et de fruits
à chair blanche.



Vive, belle fraîcheur,
équilibre parfait.





Jacky Blot

Jacky Blot, propriétaire du **Domaine de la Butte**, reprend le **Domaine de la Taille aux Loups** en 1992. Il produit des vins secs, demi-secs, moelleux, et liquoreux. Les vins de Vouvray tout comme ceux de Montlouis-sur-Loire nous viennent d'un seul et unique cépage, qui porte pourtant deux noms : le Chenin, aussi appelé pineau de Loire. Il s'agit d'un cépage assez exigeant, tout comme Jacky Blot ! Son histoire et son caractère font de lui un personnage atypique. Il y a 20 années de cela, Jacky Blot reprenait des vignes à Montlouis, pour commencer son entreprise de constante innovation. À contre courant, il utilisait le labour et les vendanges manuelles alors même que ces pratiques étaient encore peu conventionnelles. Il a contribué à sortir de l'ombre de Vouvray les jeunes loups de Montlouis, grâce à des superbes vins, toujours exigeants. Le domaine possède aujourd'hui 25 hectares de Chenin, au bord de la Loire et du Cher sur des coteaux calcaires inclinés vers le Sud. Le vignoble est conduit en agriculture biologique.

DOMAINE
DE LA
TAILLE AUX LOUPS

Montlouis-sur-Loire

LA TAILLE AUX LOUPS



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération