BONGOÛT

Fiche Technique

Montlouis sur Loire Liquoreux Cuvée des Loups 2018

Un très beaux vins (évidemment très recherché) que Jacky Blot tient à ne produire que lorsqu'il juge le millésime exceptionnel.

La cuvée des Loups, issue de raisins botrytisés, est très recherchée. Baptisée ainsi en l'honneur du domaine, elle doit sa forte personnalité à l'âge des vignes qui l'ont portée (50 à 80 ans), doublé de sols argilo-siliceux, sur roche mère calcaire. Mais attention, Jacky Blot n'en produit que les meilleures années, les dernières étant 2005, 2003, 2002, 2001, 1997, 1996, 1990 et 1989.

Ce vin livre généralement des arômes de fruits confits, des notes botrytisées et une bouche remarquable de fraîcheur, avec une sucrosité très fine et parfaitement integrée et une superbe finale, se terminant par de beaux amers.

Montlouis-sur-Loire Cuvée des Loups La Taille aux Loups se sert à une température de 10°C. Il s'accordera parfaitement avec les plats suivants : Tarte au citron meringuée, Tarte aux abricots, Foie gras.