



Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Thierry & Jean-Marie Puzelat

Géologie du sol : sable et graviers

Superficie : 1,1 ha

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 50% 65 ans, 50% 3 à 20 ans

Élevage : 1 à 12 mois en pièces bourguignonnes

Aspect gustatif : Bouche en tension, citron saumuré.

Attaque ample qui se précise en finale avec un retour de la minéralité

Aspect olfactif : Un nez de fruits blancs, d'agrumes, de fruits exotiques sur un lit de minéralité

Conservation : 2 à 5 ans

Le domaine :

Vignoble historique que celui des Montils: avant le Moyen-Âge, les comtes de Blois y possédaient déjà 11 arpents au lieu-dit "le Tue-Boeuf". Les frères Puzelat sont désormais les derniers vigneron à exploiter de la vigne dans ce village du sud de Blois. Actuellement, le Clos du tue-Boeuf, c'est 10 ha de vignes sur un coteaux d'argile à silex sis sur le calcaire de Blois et orienté plein sud. Les vins qu'on y produit sont d'un autre monde, à cause du respect de la vigne, du raisin et du vin. De telle sorte que ce dernier conserve toute son identité, sa sincérité et son naturel.