

Triple Zéro

Jacky Blot



CLIMATS

Región y Denominación

Vallée de Loire, Montlouis-Sur-Loire

Uva

100% Chenin blanc

Producción

10 Ha – 50,000 botellas

Cultivo

Viticultura orgánica, trabajo parcelar y vendimia manual.

Filosofía

Montlouis Sur Loire es una pequeña AOC en el corazón de la Loire, vecina de la AOC Vouvray y conocida por producir vinos espumosos y blancos ligeramente dulces a base de la uva Chenin Blanc. Después de varios años exitosos como negociante de vino en Loire, Jacky Blot inicia su vida de productor en 1988 comprando ocho hectáreas de viñedos de 50 a 75 años en los mejores sitios de la AOC.

Estilo

Una de las creaciones más llamativas de Jacky Blot es su Triple Zéro, un vino ligeramente espumoso que describe a "un vino natural con algunas burbujas". Triple Zéro comienza con uvas Chenin Blanc completamente maduras de cepas de 50 años de bajo rendimiento en la denominación Montlouis.

1. Zero levaduras añadidas - Blot embotella el vino después de unos tres meses, cuando la fermentación en barrica ha avanzado hasta el punto en que los azúcares naturales han fermentado casi por completo y solo quedan unos 10-12 gramos.
2. No se añade licor de tiraje o jarabe de azúcar y se deja 24 meses sobre lías.
3. No se agrega licor de expedición. Durante el "dégorgement", se nivela con el mismo vino. El resultado es un vino espumoso sin filtrar, elaborado de forma natural, con una elegancia, pureza y expresión insuperables de sabores frescos y suaves de cítricos y peras.

