

Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2017



Product price:

€102.60

Product features:

Area: LOIRE
Winemaker: Xavier Weisskopf
Vintage: 2017
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Color: sparkling white
Unit Price: 15-20 €
Size: 75cl
organic or not: organic not certified
Cuvee: Le Pétillant Originel
RVF: 91/100
Cépage dominant: chenin
Alcool: 12,5

Product short description:

La tradition des **bulles** est peut-être plus ancienne à Vouvray et Montlouis qu'en Champagne... Xavier Weisskopf, comme la plupart des bons vignerons de la région, ne résiste pas à l'élaboration d'un "Pétillant Originel" parfaitement naturel, sans adjonction de quelque nature. Un très belle réussite, très légère et naturelle !

Product description:

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)
Densité : 6500 pieds / hectare
Superficie de la parcelle : 3ha

Rendements : 40hl/ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Taille : guyot

Climat : continental sous influence océanique.
avec tris successifs

Vendanges : manuelles

Sol : Argilo calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Vins fermentés et vinifiés en cuve inox

2 mois de fermentation avant la mise en bouteille.

Un vin pétillant naturel est comme son nom l'indique un vin effervescent, dont la prise de mousse en bouteille est réalisée par la souche de levure qui a initié la fermentation alcoolique, contrairement à un Champagne ou un Crémant où l'on rajoute une levure exogène lors de la mise en bouteilles.

Lors de la vendange, le degré alcoolique avoisine les 12.4% vol.

Le moût est fermenté à basse température en cuve inox.

Ensuite, le vin est mis en bouteilles alors qu'il reste encore 13 grammes de sucre. La prise de mousse est l'étape durant laquelle les levures indigènes du raisin vont continuer à consommer le sucre résiduel tout en dégageant du gaz carbonique.

Les bouteilles reposent alors au minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur.