

# Le Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" rouge 2014



Prix du produit :

**90,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2014

Appellation: Touraine

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Côt Vieilles Vignes

RVF: 17/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU ROCHER DES VIOLETTES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Ce vin est bio mais le domaine n'a pas les moyens de payer les 1000 € par cuvée pour obtenir le label "officiel" et l'imprimer sur ses étiquettes.

**Commentaires sur ce Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** 17/20. *Coup de coeur de l'année. Un peu marqué par la réduction, ce vin coloré et frais déborde de santé. L'avalanche de fruit frais, enfouie dans une chair pulpeuse et réglissée, emplit le palais. Réussite majeure !*

**Revue du Vin de France - Spécial millésime 2014** (juin 2015) : 16,5-17,5/20. *Attaque ample et veloutée, douceur de texture et pureté du fruit. Un jus sain et précis, d'une rare finesse de tanins.*

**Commentaire du domaine :** *Après un printemps et été pluvieux et froid. Le mois de septembre*

---

*chaud et ensoleillé a permis aux raisins d'atteindre une très bonne maturité et un bon état sanitaire. Le millésime 2014 se caractérise par des vins rouges sur le fruit avec une grosse structure tannique et des couleurs soutenues.*

Attention, ces vieilles vignes ont leur caractère: le vin a besoin d'un an pour s'assagir après la mise. N'ouvrir qu'en 2016, jusqu'à 2021.

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : Côt appelé aussi Malbec

**Vignes** : Les vignes sont âgées de 65 à 120 ans, ( 25% plantation 1891 / 75% plantation 1950) le sol est argilo siliceux. Les rendements sont de 25 hectolitres par hectare. La superficie de la parcelle est de 1 hectare, donc 3300 bouteilles produites en moyenne.

**Vinification** : Ce vin est vinifié en fermentation carbonique, ce qui signifie que les grappes sont mises, entières, dans la cuve. Il en découle une fermentation intra cellulaire qui permet de préserver les arômes fruités. Ce vin est élevé 1 an en cuve tronconique en bois.

**Mise en bouteille** : Décembre 2015

**Sols** : Argilo Siliceux

**Accords mets et vin** : Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos grillades.

A déguster à température ambiante.

**Commentaire de dégustation** : Nez de violettes et de fruits cuits. La couleur est très soutenue. La bouche est riche, les tanins soyeux.

### **Description brève du produit :**

L'autre nom du côt est le malbec. Des vignes qui vont jusqu'à 120 ans pour des vins hors du commun, à qui il faut donner au moins 1 an en bouteille avant toute dégustation.