

Le Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2015



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DES VIOLETTES)
Millésime: 2015
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Touche Mitaine
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Sélectionné par Jacques Dupont (Le Point), **16/20**. Le Montlouis élaboré à partir des jeunes chenins du domaine. Superbe entrée de gamme, fraîche et "agrumée" à souhait, dans un millésime grandiose ! 15/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *Un bel équilibre énergique se dégage du solaire millésime 2015 avec des blancs secs 2015 francs du collier, jouant sur le fil de l'oxydation ménagée tout en conservant une trame droite et salivante.*

Le Point spécial vins (Jacques Dupont, sept. 2016) : 16/20. *Nez fruits blancs, bouche fraîche, tendue, vive, élégante, belle matière, long, nerveux. De garde.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Il se fait ample, un peu brut de décoffrage, et son énergie acidulée affine une matière un peu robuste, qui s'assouplira avec l'âge.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Pureté du chenin avec une tension élégante et profonde, ce 2015 s'annonce parfaitement. Apogée de 2017 à 2032.*

Commentaire rédigé par le domaine : *Ce millésime est caractérisé par un printemps chaud, suivi d'un début d'été également très chaud. La sécheresse estivale a entraîné des blocages et du stress pour la vigne, qui se sont estompés avec les pluies du mois d'août. Le début des vendanges a été pluvieux mais le retour de l'anticyclone des Açores a permis de clôturer les vendanges sous de bons hospices avec des vins demi sec et moelleux.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin a été produit à partir du cépage chenin, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée "Touche Mitaine". Elle se situe sur les coteaux du Cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

Cépage : 100% Chenin

Vignes : Les vignes sont les plus jeunes du domaine (30 ans). Le sol argilo-siliceux donne un vin d'une grande finesse et très aromatique. Densité de plantation : 6500 pieds par hectare. Les rendements sont de 35 hectolitres par hectare. La superficie de la vigne est de 4 hectares.

Sols : Argile à silex.

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Climat : continentale sous influence océanique

Vinification : Après débourbage, le jus est entonné en fûts de chêne de l'Allier de 4-5 vins. Cette cuvée est élevée 1 année en fûts et mise en bouteilles avant les vendanges.

Accords mets et vin : Vous pourrez le déguster à l'apéritif. Il se mariera parfaitement avec des coquilles Saint jacques ou des viandes blanches.