

Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" blanc sec 2014



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2014
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: La Négrette
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Montlouis La Negrette 2014 du Rocher des Violettes :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *C'est un grand vin droit et tendu, aux saveurs pures, qui présente un équilibre irréprochable ; son éclat, sa persistance, et son intensité l'emmèneront loin dans son évolution.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Assez puissant, plus en volume qu'en dynamique. Il évoluera bien, dans un registre adapté à la table. Apogée de 2015 à 2020.*

Guide Hachette des vins 2017 : 1* (vin très réussi). *Cette cuvée ne déroge pas au style des précédentes années. C'est un vin parfaitement sec présentant même une attaque vive et franche, presque tranchante. Ses arômes sont bien développés, nets, rappelant le pamplemousse pelé à vif et la pomme verte sur fond boisé. Un vin qui semble fait pour donner la réplique aux fruits de mer.* **Apogée** : 2017-2022.

Commentaire rédigé par le 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 blancs riches, avec une belle tension et des rouges sur le fruit avec une grosse structure tannique et des couleurs soutenues.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est élaborée avec les plus vieilles vignes de chenin du domaine, âgées d'environ 70 à 80 ans. Cela donne un vin riche, plein de complexité et d'élégance.

Cépage : 100% Chenin

Vignes : La parcelle "La Négrette" est située en bordure de la forêt d'Amboise sur les hauteurs de la commune de Saint Martin le Beau. Elle est exposée plein sud. La densité de plantation est de 7500 pieds par hectare

Climat : continentale sous influence océanique.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Sols : Argilo Calcaire.

Vinification : Celui-ci est élevé 18 à 20 mois en fûts neufs (30%) ainsi qu'en fûts de deux vins. Les fûts sont en chêne de l'Allier.

Accords mets et vin : Ce vin est le compagnon idéal des volailles à la crème et des poissons en sauce. On peut également le déguster avec des fromages de chèvre.

Ce vin doit être servi à 12 C°.

Description brève du produit :

17/20 RVF. La grande cuvée du domaine élevée en fûts, élaborée avec les plus anciens chenins (70-80 ans). Très grand vin bio de Loire, dans un superbe millésime.