

# Le Rocher des Violettes Montlouis "Les Borderies" blanc demi-sec 2015



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Borderies

RVF: 16/20

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

La cuvée les Borderies 2015 est un superbe 100% chenin, minéral et iodé, travaillé en demi-sec. Il est particulièrement frais, pas lourd du tout car on ne sent presque pas le léger sucre résiduel... bref idéal en apéritif avec du sucré-salé. Très fin et élégant, aux antipodes des lourdingues demi-secs bon marchés qu'on trouve en supermarché !

**Description du produit :**

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

**Commentaire sur ce vin :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** (août 2016) : 16/20. *Rond et souple, les Borderies a enfoui ses sucres légers dans une trame dense, encore réservée, un peu compacte*

---

*en finale.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Viticulture**

**Cépage** : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

**Densité** : 6500 pieds / hectare

**Superficie du domaine en Montlouis** : 11ha

**Age des vignes** : 40 ans

**Superficie de la parcelle** : 3ha

**Rendements** : 40hl/ha

**Mode de Culture** : AB certifié par Ecocert.

**Taille** : mixte : guyot et cordon de royat

**Climat** : continentale sous influence océanique.

**Vendanges** : manuelles avec tris successifs

**Sols** : Argilo siliceux

**Vinification et Elevage**

**Fermentation / Elevage** : La fermentation est réalisée en fûts avec des élevages de 7 mois, la fermentation est stoppée par le froid suivi d'une filtration.

**Sucre résiduel** : 13 mg