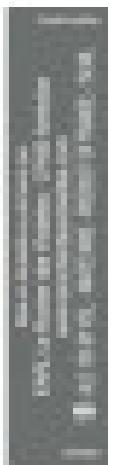


# Le Rocher des Violettes Montlouis "Les Borderies" blanc demi-sec 2015



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 CUVEES 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