

# Le Rocher des Violettes "Pinot noir" rouge 2015



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS  
VIOLETTES)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Pinot Noir

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Le cépage-roi de la Bourgogne se plaît particulièrement bien en Vallée de la Loire, et pas uniquement à Sancerre ! 1200 bouteilles produites seulement, superbement réussies en 2015, qui intègrent notre sélection pour la première fois.

**Description du produit :**

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

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Notre domaine est répartit sur 3 ha en Touraine et 11 ha en Montlouis.  
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2015 en 2 mots : 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 auspices avec des vins demi-secs et moelleux.

### **Viticulture :**

**Cépage :** Pinot Noir

**Densité :** 7800 pieds / hectare

**Superficie du domaine en IGP :** 1ha

**Age des vignes :** 5 ans

**Superficie de la parcelle :** 0,30 ha

**Rendements :** 40 hl/ha

**Mode de Culture :** Agriculture Biologique certifiée par Ecocert.

**Taille :** guyot

**Climat :** continental sous influence océanique.

**Vendanges :** manuelles

**Sols :** Argilo-calcaires

### **Vinification et Elevage :**

**Fermentation/Elevage :** Vendange égrappée, vinifiée en cuve tronconique bois. Cuaison de 3 semaines, fermentation malolactique.

Elevage d'un an en fûts de 228 litres agés de 2 et 3 vins.

**Sucres résiduels :** 0 gramme / litre

%/Vol.

**Acidité totale :** 3,09 g / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Mise en bouteille :** Avril 2017

**Nombre de bouteilles pour cette cuvée :** 1200 bouteilles

**Potentiel de garde :** 10 ans

**Degré alcoolique :** 13