

Le Rocher des Violettes Touraine "cabernet franc" rouge 2016



Prix du produit :

67,20 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2016

Appellation: Touraine

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cabernet Franc

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes Touraine "cabernet franc" rouge 2016

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Tannin velouté et gourmand, gorgé de fruits. Accords mets et vins : escalopes de dinde, magret de canard rôti, salades composées, poulet rôti, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, lapin, charcuteries, pintade, andouillette, saucisse.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Un cabernet franc concentré, avec une sensation doucement végétale. Une chair gourmande et souple. Un bon vin de casse-croûte à déboucher dans la jeunesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépages : Cabernet Franc

Vignes : Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années, le sol est argilo calcaire. Les rendements sont de 30 hectolitres par hectare. La superficie de la parcelle est de 1 hectare. 350 caisses produites.

Vinification : Les raisins sont égrappés avant encuvage. La vinification est de type bourguignon avec pigeages et remontages quotidiens. L'élevage est de 1 an en fûts de chêne de l'Allier âgés de 3 vins.

Accords mets et vin : Il sera très apprécié avec du gibier en sauce ou avec des viandes rouges.

Description brève du produit :

L'archétype du cabernet franc, issu d'une vinification et d'un élevage très soignés. Concentré, riche et croquant à la fois. Superbe.