Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" blanc sec 2017

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2017
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Négrette
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Montlouis La Negrette 2017 du Rocher des Violettes :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Les blancs trouvent en 2017 un très bel équilibre entre maturité suave du chenin et fraîcheur délicate, saline et anisée.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 15,5/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Issu d'argiles à silex, le montlouis des Weisskopf s'est imposé naturellement au fil des années comme l'une des plus belles cuvées de l'appellation. Elle traduit à merveille le caractère jovial et salin du chenin avec la respiration précise d'un élevage en filigrane. Revigorant !*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *La concentration énergique de la Négrette donne tout de suite le ton. Flaveurs de fruits mûrs avec une touche épicée, bouche limpide et fraîche jouant sur les beaux amers de la finale.* Fourchette d'apogée : 2019-2024.
Accords mets et vins : fromages de brebis, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, tapenades et anchoiades, nages de poisson et de coquillages, cuisines japonaise, cuisine chinoise.

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.

Le millésime 2017 en 2 mots : Le millésime 2017 est un millésime de tous les extrêmes. Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble. Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques. Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

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 :

16/20 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.