

Le Rocher des Violettes "Pinot noir" rouge 2017



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weiskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2017
Appellation: IGP Val de Loire
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 15,5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

15,5/20 RVF : "*grande douceur de matière, fringant et très gourmand*". Le cépage-roi de la Bourgogne se plaît particulièrement bien en Vallée de la Loire, et pas uniquement à Sancerre !

Description du produit :

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

commentaires sur ce :

Le Rocher des Violettes "Pinot noir" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Grande douceur de matière pour ce pinot noir infusé, qui livre une belle expression fruitée et délicate de griotte. Fringant et très gourmand, avec une persistance moyenne.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

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.

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. Cuvaison de 3 semaines, fermentation malolactique.

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

Sucres résiduels : 0 gramme / litre

Degré alcoolique : 13 %/Vol.

Acidité totale : 3,09 g / H₂SO₄

Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 1200 bouteilles

Potentiel de garde : 10 ans