Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2015

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2015
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Le Pétillant Originel
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2015

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'AOC Montlouis sur Loire est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur 3 communes, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Notre domaine est répartit sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
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 entrainé des blocages et du stress

pour la vigne qui s'est estompé avec les pluies du mois d'août.
Le début des vendanges a été pluvieux mais le retour de l'anticyclone des Açores à permis de clôturer les vendanges sous de bons auspices avec des vins demi sec et moelleux.

Viticulture
Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire) âgé de 40 ans.
Densité : 6500 pieds / hectare
Superficie de la parcelle : 3ha
Rendements : 40hl/ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Taille : guyot
Climat : continentale sous influence océanique.
Vendanges : manuelles avec tris successifs
Sols : Argilo calcaire

Vinification et Elevage
Fermentation / Elevage : Vins fermentés et vinifiés en cuve inox, 2 mois de fermentation avant la mise en bouteille.

Un vin pétillant naturel est comme son nom l'indique un vin effervescent, dont la prise de mousse en bouteille est réalisée par la souche de levure qui a initié la fermentation alcoolique, contrairement à un Champagne ou un Crémant où l'on rajoute une levure exogène lors de la mise en bouteilles.

Lors de la vendange, le degré alcoolique avoisine les 12,4% vol.

Le moût est fermenté à basse température en cuve inox.
Ensuite, le vin est mis en bouteilles alors qu'il reste encore 13 grammes de sucre par litre. La prise de mousse est l'étape durant laquelle les levures indigènes du raisin vont continuer à consommer le sucre résiduel tout en dégageant du gaz carbonique.

Les bouteilles reposent alors minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur.

Sucres résiduels : 0,7 grammes / litre (extra brut)
Degrés alcoolique : 12,4 %/vol.
Acidité totale : 4,13 g / H_2SO_4
Mise en bouteille : Décembre 2015
Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 12 000 bouteilles
Potentiel de garde : 4 ans

Description brève du produit :

Des chenins superbement vinifiés et élevés sur lattes comme il se doit, pour un superbe résultat en bouche. Un magnifique pétillant naturel sans intrants, pour des lendemains sans surprise.