Le Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2018

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2018
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Touche Mitaine
RVF: 91/100
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Le millésime solaire 2018 a été subtilement dompté afin d'exprimer la salinité du chenin typique du domaine avec une trame finement exotique.*

Guide Hachette des vins 2021 (oct. 2020) : "2*/3, vin remarquable". *Ce vin porte le nom cadastral de la parcelle dont il est issu. Le rendement est modéré. Les fermentations longues se sont faites en fûts de chêne de l'Allier âgés de 5 à 10 ans et l'élevage a duré 1 an. Les agrumes et la pêche de vigne se révèlent au nez. La bouche, énergique et toute en longueur, apparaît*

parfaitement équilibrée, vive à l'attaque et dynamisée par de beaux amers en finale.

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 16/20. *Magnifique éclat de fruit dans ce millésime solaire. Un chenin sec de demi-puissance, au fruit lumineux. On ressent une amertume en filigrane dans la finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin a été produit à partir du cépage chenin, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée "Touche Mitaine". Elle se situe sur les coteaux du Cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

Cépage : 100% Chenin

Vignes : Les vignes sont les plus jeunes du domaine (30 ans). Le sol argilo-siliceux donne un vin d'une grande finesse et très aromatique. Densité de plantation : 6500 pieds par hectare. Les rendements sont de 35 hectolitres par hectare. La superficie de la vigne est de 4 hectares.

Sols : Argile à silex.

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Climat : continentale sous influence océanique

Vinification : Après débourbage, le jus est entonné en fûts de chêne de l'Allier de 4-5 vins. Cette cuvée est élevée 1 année en fûts et mise en bouteilles avant les vendanges.

Accords mets et vin : Vous pourrez le déguster à l'apéritif. Il se mariera parfaitement avec des coquilles Saint jacques ou des viandes blanches.

Description brève du produit :

91/100 RVF. Le Montlouis élaboré à partir des jeunes chenins du domaine, savamment élevé en fûts. Superbe entrée de gamme, fraîche et "agrumée" à souhait, qu'on pourra déguster rapidement ou garder quelques années sans souci.