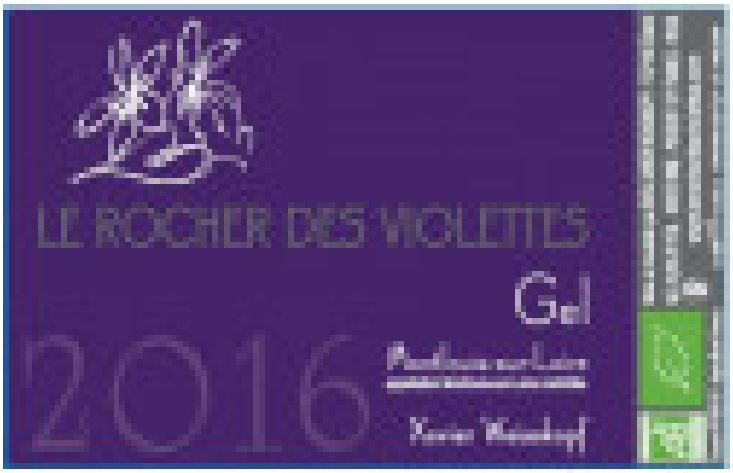
Le Rocher des Violettes Montlouis "Gel" 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2016
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Gel
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 "Gel" 2016

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 13 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2016 en 2 mots :
Les Aléas climatiques du millésime 2016 ont sévèrement touché l'appellation Montlouis-sur-Loire et plus précisément notre domaine, réduisant de **98%** ses rendements. Une catastrophe…

"Gel" est une cuvée confidentielle, la seule que le domaine ait produite pour ce millésime. Elle est le résultat de l'assemblage de nos différents terroirs, argilo-sablonneux, argilo-calcaire, argilo-limoneux. Chacune des bouteilles correspondent aux fruits de 70 ceps de vigne, et seules 2250 bouteilles ont été produites sur les 13 hectares de chenin que compte le domaine.

Viticulture
Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)
Densité : 7800 pieds / hectare
Superficie du domaine en Montlouis : 13 ha
Age des vignes : 4 à 99 ans
Superficie de la parcelle : 13ha
Sols : Argile calcaire silex
Rendements : 1.29hl/ha (!!!)
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Taille : mixte : guyot et cordon de royat
Climat : continentale sous influence océanique.
Vendanges : manuelles

Vinification et Elevage
Fermentation / Elevage : Fermentation 100% en fûts. 12 mois d'élevage
Sucres résiduels : 0.6 grammes / litre
Degrés alcoolique : 13.36 %/vol.
Acidité totale : 5.21 g / H_2SO_4
Mise en bouteille : Août 2017
Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 2250 bouteilles
Potentiel de garde : 10 ans

Description brève du produit :

Une cuvée unique dûe aux aléas climatique du millésime 2016, seulement 2250 bouteilles d'une rare concentration. A garder pour en apprécier toute la complexité !