Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" blanc sec 2018 MAGNUM

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2018
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Négrette
RVF: 92/100
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Montlouis La Negrette 2018 du Rocher des Violettes :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 92/100. *Le millésime solaire 2018 a été subtilement dompté afin d'exprimer la salinité du chenin typique du domaine avec une trame finement exotique. Cette sensation minérale est poussée plus loin dans une remarquable Négrette qui se met en place tranquillement en bouteille.*

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.

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 :

Coup de coeur et 92/100 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 qu'on pourra garder 5 à 10 ans.