

# Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2017



Prix du produit :

**102,60 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)  
Millésime: 2017  
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  
RVF: 91/100  
Cépage dominant: chenin  
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

**91/100 RVF.** Des chenins superbement vinifiés et élevés sur lattes comme il se doit, pour un superbe résultat qui n'a rien à envier à un très bon Champagne. Un magnifique pétillant naturel sans intrants, pour des lendemains sans surprise.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. Nous séduit toujours par sa spontanéité et son goût prégnant de chenin mûr.

### 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.

### 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.

Potentiel de garde : 4 ans