

Le Rocher des Violettes "chenin orange" 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Première cuvée de vin orange du domaine (vinification rouge sur raisins blancs : on laisse les peaux et pépins macérer avec le jus, d'où une belle couleur orangée). Une superbe réussite pour ceux qui apprécient ces vins si particuliers et... particulièrement "tendance" !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Le Rocher des Violettes "chenin orange" 2019

La Revue du Vin de France (P. Citerne, mars 2020) : à propos du millésime 2017, juste pour donner à ceux qui ne connaissent pas une idée de son goût si spécifique : *"caractère fruité généreux, oscillant entre les arômes de poire, d'agrumes et même de fruits rouges. La matière généreuse, nourrissante et peu acide est tenue par l'amertume et la fermeté tannique. Cette matière enrobe le palais. Puis elle se complexifie à l'aération, avec une pointe de cuir frais et de graphite."*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Notre domaine est réparti sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2019 en 2 mots :

Le millésime 2019, est un millésime de tous les extrêmes.

Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble.

Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques. Un millésime riche et aromatique, dans la lignée des grands millésimes de Loire 2005, 2009.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 70 ans

Superficie de la parcelle : 0,70 ha

Rendements : 20hl/ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Taille : mixte : guyot et cordon de royat

Climat : continental sous influence océanique.

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Sols : Argile à silex

Vinification et Elevage

Vendange égrappée, macération de 3 semaines en cuve bois, sans soufre ajouté.

Sucres résiduels : 0 grammes / litre

Degré alcoolique : 12.75 %/vol.

Acidité totale : 4.95 g / H₂SO₄

Mise en bouteille : Avril 2020

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 650 bouteilles

Potentiel de garde : 5 ans