

Le Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" rouge 2018 MAGNUM

Prix du produit :

90,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2018
Appellation: Touraine
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Côt Vieilles Vignes
RVF: 91/100
Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

91/100 RVF. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans la Loire par le **Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** ("deux cuvées originales"). L'autre nom du côté est le **malbec**. Des vignes qui vont jusqu'à 120 ans pour des vins hors du commun, à qui il faut donner au moins 1 an en bouteille avant toute dégustation.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" 2018

Attention, ces vieilles vignes ont leur caractère : le vin a besoin d'un an pour s'assagir après la mise. N'ouvrir qu'en 2020 ou après.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 91/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans la Loire ("deux cuvées originales"). *"Sombre comme de l'encre, sa réduction à l'ouverture s'estompera en carafe et permettra de profiter de ses nuances florales, et de son jus haut en couleur, à la fois saillant et conduit en délicatesse".*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Côt appelé aussi Malbec

Vignes : Les vignes sont âgées de 65 à 120 ans, (25% plantation 1891 / 75% plantation 1950) le sol est argilo siliceux. Les rendements sont de 25 hectolitres par hectare. La superficie de la parcelle est de 1 hectare, donc 3300 bouteilles produites en moyenne.

Vinification : Ce vin est vinifié en macération carbonique, ce qui signifie que les grappes sont mises entières, dans la cuve. Il en découle une fermentation intra cellulaire qui permet de préserver les arômes fruités. Ce vin est élevé 1 an en cuve tronconique en bois.

Sols : Argilo Siliceux

Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos grillades.

A déguster à température ambiante.

Commentaire de dégustation : Nez de violettes et de fruits cuits. La couleur est très soutenue. La bouche est riche, les tanins soyeux.