

# Le Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2019



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2019

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

Le Montlouis élaboré à partir de jeunes chenins du domaine, savamment élevé en fûts. Superbe entrée de gamme, fraîche et "agrumée" à souhait, qu'on pourra déguster rapidement ou garder quelques années sans souci.

**Description du produit :**

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

---

Commentaires sur ce

## **Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **91/100**. *Quel équilibre pimpant se dégage de Touche Mitaine 2019, un chenin délicat et d'une bonne énergie! Il se montre déjà très digeste, d'une chair appétente pour les cinq ans.*

**La Revue du Vin de France** (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 91/100. *Un chenin tissé avec éclat où tout semble coulant et vivifiant. Un délicieux vin tout aussi précis que vivant. Quel souffle !*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Ce vin a été produit à partir du cépage chenin, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée "Touche Mitaine". Elle se situe sur les coteaux du Cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

**Cépage** : 100% Chenin

**Vignes** : Les vignes sont les plus jeunes du domaine (30 ans). Le sol argilo-siliceux donne un vin d'une grande finesse et très aromatique. Densité de plantation : 6500 pieds par hectare. Les rendements sont de 35 hectolitres par hectare. La superficie de la vigne est de 4 hectares.

**Sols** : Argile à silex.

**Vendanges** : manuelles avec tris successifs

**Climat** : continentale sous influence océanique

**Vinification** : Après débourage, le jus est entonné en fûts de chêne de l'Allier de 4-5 vins. Cette cuvée est élevée 1 année en fûts et mise en bouteilles avant les vendanges.

**Accords mets et vin** : Vous pourrez le déguster à l'apéritif. Il se mariera parfaitement avec des coquilles Saint jacques ou des viandes blanches.