

# Le Rocher des Violettes Montlouis "le grand clos" blanc sec 2019



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DES 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

Cuvée: Le Grand Clos

RVF: 94/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Ancienne cuvée "La Négrette". **94/100 RVF** : *Un vin bourré d'énergie et de pureté. L'une des plus belles expressions actuelles de chenin.*

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Le Rocher des Violettes Montlouis "Le Grand Clos" blanc sec 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **94/100. Expression rayonnante du chenin (90 ans) de Montlouis-sur-Loire, magnifique par une sensation minérale et caillouteuse du tuffeau. Un vin bourré d'énergie et de pureté. L'une des plus belles expressions actuelles.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Situation :** En Touraine, entre les rives de la Loire et du Cher. Sur la commune de Saint Martin Le Beau, 11ha en Montlouis sur Loire et 3ha en Touraine.

**Parcelle :** Le Grand Clos, Les Borderies, Bel Air.

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Cépage :** Chenin (sélection massale)

**Âge des vignes :** + de 90 ans

**Vinification :** Fermentation et élevage de 10 mois en fûts de 500 litres (30% de fûts neufs).

**Mode de culture :** Taille guyot - Sols travaillés - Vendanges manuelles.

**Rendements :** 30hl/ha

**Densité :** 7800 pied/hectare

**Alcool :** 13,5% alc./vol

**Accord mets et vins :** Bar rôti, poulet de Bresse à la crème.

**Température de service :** 12°C

**Garde :** 20 ans