

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 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

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 CUVÉES 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