

Le Rocher des Violettes Montlouis "Le Grand Poirier" blanc moelleux 2020



LE ROCHER DES VIOLETTES
Xavier Weisskopf

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Poirier

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 B+D. Un chenin dans la plus pure tradition des vins moelleux de Montlouis. Une alternative très intéressante, plus vive qu'un Sauternes par exemple, pour accompagner un foie gras, des fromages bleus/passérillés, un plat épicé sucré/salé ou une tarte aux fruits.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes Montlouis "Le Grand Poirier" blanc moelleux 2020

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : **93/100**.

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 Poirier

Terroir : Argilo-Calcaire, sol de Bournais.

Cépage : Chenin

Âge des vignes : 65 ans

Vinification : Fermentation et élevage de 7 mois en cuve inox.

Sucre résiduel : 85gr/L.

Mode de culture : Taille cordon de Royat - Sols travaillés - Vendanges manuelles.

Rendements : 25hl/ha

Densité : 7000 pied/hectare

Alcool : 13,5% alc./vol

Accord mets et vins : Epoisse, tarte tatin.

Température de service : 12°C

Garde : 30 ans