

# 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 DES 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/passerillés, un plat épicé sucré/salé ou une tarte aux fruits.

**Description du produit :**

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