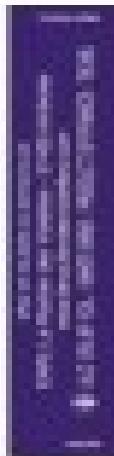


Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" 2012 blanc sec (75cl)



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2012
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Cuvée: La Négrette
RVF: 17/20

Description brève du produit :

17/20 RVF. La grande cuvée du domaine, élaborée avec les plus anciens chenins (70-80 ans). Très grand vin, à ne pas déguster avant 2015.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur **Le Rocher des Violettes** en général.

Sur ce vin en particulier:

La Revue du Vin de France

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Elle va plus loin* (que Touche Mitaine, ndlr) en intensité et en vigueur, avec des amers racés et une exceptionnelle pureté d'arômes: chapeau bas !

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est élaborée avec les plus vieilles vignes de chenin du domaine, âgées d'environ 70 à 80 ans. Cela donne un vin riche, plein de complexité et d'élégance.

Cépage : Chenin

Vignes : La parcelle "La Négrette" est située en bordure de la forêt d'Amboise sur les hauteurs de la commune de Saint Martin le Beau. Elle est exposée plein sud. La densité de plantation est de 7500 pieds par hectare.

Vinification : Celui-ci est élevé 18 à 20 mois en fûts neufs (30%) ainsi qu'en fûts de deux vins. Les fûts sont en chêne de l'Allier.

Accords mets et vin : Ce vin est le compagnon idéal des volailles à la crème et des poissons en sauce. On peut également le déguster avec des fromages de chèvre.

Ce vin doit être servi à 12 C°.

Commentaire de dégustation : La bouche est pulpeuse, minérale, on retrouve des notes de fleurs blanches et de fruits secs.