

# Le Rocher des Violettes Montlouis "Le Grand Clos" blanc sec 2021



Prix du produit :

**162,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2021

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**93/100** RVF et **92/100** B+D. Ancienne cuvée "La Négrette", le Grand Clos est une des deux grandes cuvées du domaine, l'ambassadrice du savoir-faire de Xavier Weisskopf. Les vignes sont âgées de plus de 90 ans !

**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 2021 :**

---

**Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 92/100.**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. *"Trois beaux blancs secs se profilent en 2021, ou le chenin a trouvé un équilibre svelte et salin, à l'image du Grand Clos à l'enveloppe suave peu courante dans ce millésime et d'une profondeur procurant une salivation en douceur. Une belle énergie cisèle la finale sans aucune agressivité."*

**La Revue du Vin de France** (en ligne, 7 février 2024) : 93/100. *Coup de coeur pour ce vin blanc de la vallée de la Loire avec une belle énergie qui cisèle la finale sans aucune agressivité. Le Grand Clos a une enveloppe suave peu courante dans ce millésime et une profondeur procurant une salivation en douceur.*

**La Revue du Vin de France** (juill-août 2023) : 92/100. *Note grillée du bois pour ce vin tout en douceur : un grain soyeux et suave lui confère un confort particulier dans ce millésime.*

**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

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

**Température de service :** 12°C

**Garde :** 20 ans

---

