

Le Rocher des Violettes Montlouis "Le Grand Clos" blanc sec 2022



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2022

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

94/100 Castaing/Parker. **92/100** RVF. 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Le Grand Clos, tout en finesse et tact, avec toutefois une étonnante touche végétale dans ce millésime solaire.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025) : **94/100** : *Flamboyant and racy, the 2022 Montlouis Le Grand Clos opens with a perfumed bouquet of anise, white flowers, Anjou pear and spices, subtly accented by a delicate touch of oak. Medium-to full-bodied, enveloping and fleshy, it's textural and concentrated with racy acidity, concluding with a long, ethereal finish. Combining power and finesse, it was matured in 500-liter barrels, 20% of which were new and sourced from Tonnellerie Chassaing. **DRINK DATE 2025-2037***

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