

Le Rocher des Violettes "Pinot noir" rouge 2023



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DES VIOLETTES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pinot Noir

RVF: 89/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93+/100 WA / Parker. Le cépage-roi de la Bourgogne se plaît particulièrement bien en Vallée de la Loire, et pas uniquement à Sancerre ! **A déguster avant 2043 :-)**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes "Pinot noir" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **89/100**. *En rouge, le pinot noir 2023 expose une matière juteuse et tonique avec des tanins serrés qu'il sera bon de détendre à table.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025) : **93+/100** : *A stunning, elegant and profound wine, the 2023 Pinot Noir from Rochers des Violettes unfurls from the glass with aromas of crushed strawberries, violets, rose petals and delicate floral notes. Medium- to full-bodied, it is dense and mineral, offering a layered and finely structured profile, gently shaped by discreet oak, culminating in a long, succulent finish. Crafted from a massal selection sourced from the Clos des Epeneaux in Pommard, this cuvée was bottled on January 10th, 2025. It's a compelling expression of Loire Valley Pinot Noir with Burgundian pedigree. DRINK DATE 2025-2043*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Notre domaine est répartit sur 3 ha en Touraine et 11 ha en Montlouis.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Viticulture :

Cépage : Pinot Noir

Densité : 7800 pieds / hectare

Superficie du domaine en IGP : 1ha

Age des vignes : 5 ans

Superficie de la parcelle : 0,30 ha

Rendements : 40 hl/ha

Mode de Culture : Agriculture Biologique certifiée par Ecocert.

Taille : guyot

Climat : continental sous influence océanique.

Vendanges : manuelles

Sols : Argilo-calcaires

Vinification et Elevage :

Fermentation/Elevage : Vendange égrappée, vinifiée en cuve tronconique bois. Cuaison de 3 semaines, fermentation malolactique.

Elevage d'un an en fûts de 228 litres âgés de 2 et 3 vins.

Sucres résiduels : 0 gramme / litre

Degré alcoolique : 13 %/Vol.

Acidité totale : 3,09 g / H₂SO₄

Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 1200 bouteilles

Potentiel de garde : 10 ans