

Le Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2023



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2023

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

91/100 WA / Parker. Le Montlouis élaboré à partir des jeunes chenins du domaine, savamment élevé en fûts. Superbe Montlouis-sur-Loire, frais et "agrumé" à souhait, qu'on pourra déguster rapidement ou garder quelques années sans souci.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 90/100.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025) : **91/100** : *Crafted from vines planted on 2.8 hectares of gray clay soils, the 2023 Montlouis Sec Cuvee Touche Mitane offers up a fresh, gourmand bouquet of confit citrus, white peach, menthol and spring flowers. Moderately weighted and elegant, it's juicy with bright acids and a long, mouthwatering finish. DRINK DATE 2025-2030*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin a été produit à partir du cépage chenin, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée "Touche Mitane". Elle se situe sur les coteaux du Cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

Cépage : 100% Chenin

Vignes : Les vignes sont les plus jeunes du domaine (30 ans). Le sol argilo-siliceux donne un vin d'une grande finesse et très aromatique. Densité de plantation : 6500 pieds par hectare. Les rendements sont de 35 hectolitres par hectare. La superficie de la vigne est de 4 hectares.

Sols : Argile à silex.

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Climat : continentale sous influence océanique

Vinification : Après débourage, le jus est entonné en fûts de chêne de l'Allier de 4-5 vins. Cette cuvée est élevée 1 année en fûts et mise en bouteilles avant les vendanges.

Accords mets et vin : Vous pourrez le déguster à l'apéritif. Il se mariera parfaitement avec des coquilles Saint jacques ou des viandes blanches.