

Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" 2013 blanc sec (75cl)



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS
VIOLETTES)

Millésime: 2013

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: La Négrette

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, élaborée avec les plus anciens chenins (70-80 ans). Très grand vin de Loire.

Description du produit :

*En savoir plus sur **Le Rocher des Violettes** en général.*

Commentaires sur ce **Montlouis La Negrette 2013 du Rocher des Violettes** :

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (J-E. Simond, juin 2014) : Classé dans les "grandes réussites du millésime". *Des notes de poire, de fruit frais dans cette bouche tranchante, vive, dont l'acidité souligne le profil aiguisé, salin et digeste, très intense en finale.*

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 : 100% 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°.