

Le Rocher des Violettes Montlouis "La Négrette" blanc sec 2015



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Négrette

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Montlouis La Negrette 2015 du Rocher des Violettes :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Déjà dégustée l'année dernière, La Négrette 2015 évolue avec beaucoup de rondeur et des saveurs de fruits mûrs et francs du collier, sans excès de richesse grâce à la fraîcheur de l'année.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Du tranchant avec une expression de fruits blancs, cette cuvée a gagné en complexité saline. Fourchette d'apogée : 2017-2031*

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

Climat : continentale sous influence océanique.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Sols : Argilo Calcaire.

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°.

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine élevée en fûts, élaborée avec les plus anciens chenins (70-80 ans). Très grand vin bio de Loire, dans un superbe millésime.