

Le Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" rouge 2017



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2017

Appellation: Touraine

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Côt Vieilles Vignes

RVF: 16/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" 2017 :

Attention, ces vieilles vignes ont leur caractère : le vin a besoin d'un an pour s'assagir après la mise. N'ouvrir qu'en 2019 ou après.

Ce vin est bio mais le domaine n'a pas (encore) les moyens de payer les 1000 € par cuvée pour obtenir le label "officiel" et l'imprimer sur ses étiquettes.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Un beau parfum de violette et des tanins saillants animent le côté qu'il faudra boire dans les 8 à 10 ans.*

La Revue des Vins de France (spécial millésime 2017, n°622 juin 2018) : 15,5-16/20. *Délicieux*

bouquet floral et épicé, serti de tanins fermes en filigrane. Ce rouge se révélera davantage dans 5 ans.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Côt appelé aussi Malbec

Vignes : Les vignes sont âgées de 65 à 120 ans, (25% plantation 1891 / 75% plantation 1950) le sol est argilo siliceux. Les rendements sont de 25 hectolitres par hectare. La superficie de la parcelle est de 1 hectare, donc 3300 bouteilles produites en moyenne.

Vinification : Ce vin est vinifié en macération carbonique, ce qui signifie que les grappes sont mises entières, dans la cuve. Il en découle une fermentation intra cellulaire qui permet de préserver les arômes fruités. Ce vin est élevé 1 an en cuve tronconique en bois.

Sols : Argilo Siliceux

Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos grillades.

A déguster à température ambiante.

Commentaire de dégustation : Nez de violettes et de fruits cuits. La couleur est très soutenue. La bouche est riche, les tanins soyeux.

Description brève du produit :

16/20 RVF. L'autre nom du côté est le **malbec**. Des vignes qui vont jusqu'à 120 ans pour des vins hors du commun, à qui il faut donner au moins 1 an en bouteille avant toute dégustation.