

Le Rocher des Violettes VdF "Chenin" blanc sec 2017



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chenin

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes VdF "Chenin" blanc sec 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime 2017 en 2 mots : Le millésime 2017 est un millésime de tous les extrêmes. Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble. Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques. Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 3 ans
Superficie de la parcelle : 4ha
Rendements : 50hl/ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Taille : mixte : guyot et cordon de royat
Climat : continental sous influence océanique.
Vendanges : manuelles avec tris successifs
Sol : Argile à silex

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation 10% en fûts de 5 à 10 ans et 90% en cuve inox. 7 mois d'élevage.
Sucres résiduels : 3.8 grammes / litre
Degré alcoolique : 13,8 %/vol.
Acidité totale : 4,82 g / H₂SO₄
Mise en bouteille : juillet 2018
Nombre de Bouteilles produites pour cette cuvée : 15 500 bouteilles
Potentiel de garde : 10 ans

Description brève du produit :

Le petit dernier arrivé dans notre sélection, tant le millésime 2017 nous a fait craquer. Un simple Vin de France avec un iota de sucres résiduels (difficilement décelables), qui enrichissent la cuvée sans l'alourdir et équilibrent à merveille la belle acidité de la cuvée.