

# Le Rocher des Violettes Montlouis "Gel" 2016



Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)  
Millésime: 2016  
Appellation: Montlouis-sur-Loire  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Gel  
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Le Rocher des Violettes Montlouis "Gel" 2016

### Fiche technique rédigée par le domaine

L'AOC Montlouis sur Loire est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur 3 communes, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Notre domaine est réparti sur 13 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.  
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

### Le millésime 2016 en 2 mots :

Les Aléas climatiques du millésime 2016 ont sévèrement touché l'appellation Montlouis-sur-Loire et plus précisément notre domaine, réduisant de **98%** ses rendements. Une catastrophe...

"Gel" est une cuvée confidentielle, la seule que le domaine ait produite pour ce millésime. Elle est le résultat de l'assemblage de nos différents terroirs, argilo-sablonneux, argilo-calcaire, argilo-limoneux. Chacune des bouteilles correspondent aux fruits de 70 ceps de vigne, et seules 2250 bouteilles ont été produites sur les 13 hectares de chenin que compte le domaine.

### **Viticulture**

**Cépage** : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

**Densité** : 7800 pieds / hectare

**Superficie du domaine en Montlouis** : 13 ha

**Age des vignes** : 4 à 99 ans

**Superficie de la parcelle** : 13ha

**Sols** : Argile calcaire silex

**Rendements** : 1.29hl/ha (!!!)

**Mode de Culture** : AB certifié par Ecocert.

**Taille** : mixte : guyot et cordon de royat

**Climat** : continentale sous influence océanique.

**Vendanges** : manuelles

### **Vinification et Elevage**

**Fermentation / Elevage** : Fermentation 100% en fûts. 12 mois d'élevage

**Sucres résiduels** : 0.6 grammes / litre

**Degrés alcoolique** : 13.36 %/vol.

**Acidité totale** : 5.21 g / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Mise en bouteille** : Août 2017

**Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée** : 2250 bouteilles

**Potentiel de garde** : 10 ans

### **Description brève du produit :**

Une cuvée unique dûe aux aléas climatique du millésime 2016, seulement 2250 bouteilles d'une rare concentration. A garder pour en apprécier toute la complexité !