# Le Rocher des Violettes Touraine "côt vieilles vignes" rouge 2019

**Prix du produit :**

96,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2019
Appellation: Touraine
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Côt Vieilles Vignes
RVF: 90/100
RVF: 91/100
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" 2019**

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **91/100**. *Le Côt Vieilles Vignes 2019, aux contours saillant, fait preuve d'une réelle franchise de saveurs florales et de concentration.*

**La Revue du Vin de France** (AOP Touraine : un concentré de tout ce qu'incarne la Loire - A. Goujard - juillet-août 2021) : **90/100.** *Carafez ce rouge pour estomper la réduction naturelle et*

*laisser place à une matière sans volonté de maquiller le relief anguleux du cépage. Il lui faut une viande saignante.*

**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 :**

L'autre nom du côt 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.