

Le Rocher des Violettes Montlouis "La Rochère" blanc sec 2021



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS
VIOLETTES)

Millésime: 2021

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Rochère

RVF: 92/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Le Rocher des Violettes Montlouis "La Rochère" blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"La Rochère attaque la langue avec plus d'épaules, puis se resserre avec brio sur une finale saline. Il laisse une sensation fraîche, plein d'élan."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : En Touraine, entre les rives de la Loire et du Cher. Sur la commune de Saint Martin Le Beau, 11ha en Montlouis sur Loire et 3ha en Touraine.

Parcelle : La Rochère, implantée sur le haut des coteaux de Saint Martin Le Beau, sur les terroirs de premières côtes exposés plein sud. Cette parcelle offre une vue dégagée sur la Vallée du Cher, dont l'aspect change en fonction des saisons. Elle a un environnement particulier, elle est entourée de bois avec une grande biodiversité entre la faune et la flore, cela en fait un terroir très précoce.

Terroir : Argilo-calcaire avec une grosse proportion de calcaire, très argileux en surface avec une pente de 20%, 30 à 40 cm de sol avant la roche mère (Le Tuffeau).

Cépage : Chenin.

Âge des vignes : Vignes plantées en 2017, ce sont des jeunes vignes issues de la sélection massale de la parcelle "La Négrette" (vignes centenaires).

Vinification : Cette cuvée est élevée exclusivement en cuve afin de révéler la pureté et singularité de ce grand terroir (4200 bouteilles).

Mode de culture : Taille mixte : guyot et cordon de Royat - Sols travaillés - Vendanges manuelles.

Rendements : 40hl/ha.

Densité : 6500 pieds / hectare

Alcool : 13 % alc./vol.

Accords Mets et Vin : Poissons en sauces – Viandes Blanches crémees.

Température de service : 12 C°.

Garde : 15 Ans.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Nouvelle cuvée haut de gamme du domaine, née en 2021. 100% chenin plantés sur les haut de coteaux de Saint Martin Le Beau, exposés plein sud et entourés de bois à la riche biodiversité.