

Le Rocher des Violettes Montlouis "Pétillant originel " 2015



Product price:

€20.00

Product features:

Area: LOIRE

Winemaker: Xavier Weisskopf

Vintage: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Color: sparkling white

Unit Price: 15-20 €

Size: 75cl

organic or not: organic not certified

Cuvee: Le Pétillant Originel

Cépage dominant: chenin

Product description:

Le millésime 2015 en 2 mots :

Ce millésime est caractérisé par un printemps chaud, suivi d'un début d'été également très chaud.

La sécheresse estivale a entraîné des blocages et du stress pour la vigne, stress hydrique qui s'est estompé avec les pluies du mois d'août.

Le début des vendanges a été pluvieux mais le retour de l'anticyclone des Açores à permis de clôturer les vendanges sous de bons auspices avec des vins demi-secs et moelleux.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Densité : 6500 pieds / hectare

Superficie de la parcelle : 3ha

Rendements : 40hl/ha

Store name

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Taille : guyot

Climat : continental sous influence océanique.
avec tris successifs

Vendanges : manuelles

Sol : Argilo calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Vins fermentés et vinifiés en cuve inox

2 mois de fermentation avant la mise en bouteille.

Un vin pétillant naturel est comme son nom l'indique un vin effervescent, dont la prise de mousse en bouteille est réalisée par la souche de levure qui a initié la fermentation alcoolique, contrairement à un Champagne ou un Crémant où l'on rajoute une levure exogène lors de la mise en bouteilles.

Lors de la vendange, le degré alcoolique avoisine les 12.4% vol.

Le moût est fermenté à basse température en cuve inox.

Ensuite, le vin est mis en bouteilles alors qu'il reste encore 13 grammes de sucre. La prise de mousse est l'étape durant laquelle les levures indigènes du raisin vont continuer à consommer le sucre résiduel tout en dégageant du gaz carbonique.

Les bouteilles reposent alors au minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur.

Sucres résiduels : 0.7 grammes / litre

Degrés alcoolique : 12.4 %/vol.

Acidité totale : 4.13 g / H₂SO₄

Mise en bouteille : Décembre 2015

Dégorgement après élevage sur lattes : 2018

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 12 000 bouteilles

Potentiel de garde : 4 ans après dégorgement.

Product short description:

La tradition des **bulles** est peut-être plus ancienne à Vouvray et Montlouis qu'en Champagne... Xavier Weisskopf, comme la plupart des bons vignerons de la région, ne résiste pas à l'élaboration d'un "Pétillant Originel" parfaitement naturel, sans adjonction de quelque nature. Un très belle réussite, très légère et naturelle !