

Le Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2017



Prix du produit :

17,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Touche Mitaine

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Rocher des Violettes Montlouis "Touche Mitaine" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 16/20. *Les blancs trouvent en 2017 un très bel équilibre entre maturité suave du chenin et fraîcheur délicate, saline et anisée, particulièrement Touche Mitaine, une des plus belles réussites de ce millésime solaire.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *La pureté de Touche Mitaine donne tout de suite le ton. L'expression d'un chenin justement mûr. Les fines notes d'agrumes confits animent une texture tout en nuances. Fourchette d'apogée : 2019-2025.*

Accords mets et vins : fromages de brebis, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, tapenades et anchoiades, nages de poisson et de coquillages, cuisines japonaise, cuisine chinoise.

La Revue des Vins de France (spécial millésime 2017, n°622 juin 2018) : 15,5-16/20. *On touche ici à un chenin pulpeux, franc de goût (agrumes, fruits blancs, poivre...), conduit par une belle patine d'élevage en barriques. Un Montlouis sec brillant.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin a été produit à partir du cépage chenin, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée "Touche Mitaine". Elle se situe sur les coteaux du Cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

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.

Cépage : 100% Chenin

Vignes : Les vignes sont les plus jeunes du domaine (30 ans). Le sol argilo-siliceux donne un vin d'une grande finesse et très aromatique. Densité de plantation : 6500 pieds par hectare. Les rendements sont de 35 hectolitres par hectare. La superficie de la vigne est de 4 hectares.

Sols : Argile à silex.

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Climat : continentale sous influence océanique

Vinification : Après débourbage, le jus est entonné en fûts de chêne de l'Allier de 4-5 vins. Cette cuvée est élevée 1 année en fûts et mise en bouteilles avant les vendanges.

Accords mets et vin : Vous pourrez le déguster à l'apéritif. Il se mariera parfaitement avec des coquilles Saint jakes ou des viandes blanches.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 16/20 RVF. Le Montlouis élaboré à partir des jeunes chenins du domaine. Superbe entrée de gamme, fraîche et "agrumée" à souhait, dans un millésime grandiose !
