

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



Prix du produit :

16,00 €

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 côté 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.