

PREMIUM

LE ROCHER DES VIOLETTES NÉGRETTÉ MONTLOUIS-SUR-LOIRE AOC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Le Rocher des Violettes - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12,6%

AÇÚCAR

0,7 g/l

ACIDEZ

5,2 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Um Montlouis-sur-Loire deve ser austero, firme, aristocrático, fresco. Este é tudo isso. Bem seco e longo, com abundantes notas cítricas. Tem ótimo potencial de guarda.

TERROIR

Parcela de 2 ha em Montlouis sur Loire, com solos argilo-calcários e clima continental, com influência oceânica. Vinhedos de mais de 80 anos, com densidade de 7.800 plantas/hectare. Rendimento: 30hl/ha.

SAFRA 2015

UVAS

100% Chenin Blanc

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação espontânea em tonéis, durante 5 a 6 meses. Maturação de 11 meses em tonéis de 500 litros (30% novos). Produção: 6.500 garrafas. Engarrafado em setembro de 2016.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 10 a 15 anos.