

# PREMIUM WINES

## Le Rocher des Violettes Négrette Montlouis-sur-Loire AOC 2015



Branco



### UVAS

100% Chenin Blanc

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

### PAÍS

França

### REGIÃO

Loire

### PRODUTOR

Le Rocher des Violettes

### 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.

### 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.

### QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 10 a 15 anos.