

# LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf



## Pétillant Originel

Montlouis Sur Loire



**Situation** : En Touraine, entre les rives de la Loire et du Cher.

Sur la commune de Saint Martin Le Beau, 11ha en Montlouis sur Loire et 3ha en Touraine.

**Parcelle** : Le Moulin.

**Terroir** : Argilo Calcaire.

**Cépage** : Chenin.

**Âge des vignes** : 10 ans.

**Vinification** : Pétillant Naturel Vins fermentés et vinifiés en cuves 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 14 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 minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur.

**Mode de culture** : Taille Cordon de Royat - Sols travaillés - Vendanges manuelles.

**Rendements** : 50hl/ha.

**Densité** : 6500 pieds / hectare.

**Alcool** : 13 % alc./vol.

**Accords Mets et Vins** : Mochi (La Maison du Mochi) - Apéritif

**Température de Service** : 10 C°.

**Garde** : 5 Ans.