

Le Grand Poirier 2015 Montlouis sur Loire

L'AOC Montlouis sur Loire est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur 3 communes, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Notre domaine est réparti sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2015 en 2 mots :

Ce millésime est caractérisé par un printemps chaud, suivi d'un début d'été également très chaud. La sécheresse estivale a entraînée des blocages et du stress pour la vigne qui s'est estompé avec les pluies du mois d'août.

Le début des vendanges a été pluvieux mais le retour de l'anticyclone des Açores à permis de clôturer les vendanges sous de bonnes hospices avec des vins demi sec et moelleux.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)
Superficie du domaine en Montlouis : 11ha
Superficie de la parcelle : 2ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 7000 pieds / hectare
Age des vignes : 55 ans
Rendements : 2.5hl/ha
Taille : cordon de royat
Vendanges : manuelles avec tris successifs
Sols : Argilo calcaire, sol de Bournais

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation en levures indigènes, élevage de sept mois en fûts de 500 litres.

Sucres résiduels : 62 grammes / litre
Acidité totale : 6.3 g /L H2SO4
Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 1000 bouteilles
Potentiel de garde : 30 ans

Degrés alcoolique : 13 %/vol.
Mise en bouteille : Avril 2016



LE ROCHER DES VIOLETTES

2015

Le Grand Poirier

Montlouis-sur-Loire
appellation Montlouis-sur-Loire contrôlée

Xavier Weisskopf

