

# Chenin 2017 Vin de France

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

## Le millésime 2017 en 2 mots :

Le millésime 2017, est un millésime de tous les extrêmes.

Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble

Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques.

Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

## Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Superficie du domaine en Montlouis : 11ha

Superficie de la parcelle : 3ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 2 ans

Rendements : 20hl/ha

Taille : mixte : guyot et cordon de royat

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Sols : Argile à silex

## Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Fermentation 10% en fûts de 5 à 10 ans et 90% en cuve inox. 14 mois d'élevage.

Sucre résiduels : 3.8 grammes / litre

Acidité totale : 4.82 g / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 7000 bouteilles

Potentiel de garde : 10 ans

Degrés alcoolique : 13.8 %/vol.

Mise en bouteille : Novembre 2018



Xavier WEISSKOPF – Le Rocher des Violettes – 34 rue de la roche – 37150 Dierre – 02 47 23 52 08 –  
[xavier.weisskopf@hotmail.com](mailto:xavier.weisskopf@hotmail.com) – [www.lerocherdesviolettes.com](http://www.lerocherdesviolettes.com)