

# FLEUR DE PRINTEMPS 2024 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03181-1.png>

Vin issu d'un assemblage de Gamay et de Pinot Noir. La Gamay donne des grains rouges à jus blanc. Le Pinot Noir est petit et serré autour de sa grappe. Il ressemble à une pomme de pin d'où le nom "Pinot". Son jus est sucré et clair.

La Fleur de Printemps est un vin rouge léger, très fruité à boire frais à l'apéritif ou tout au long du repas.

## Accords mets et vins

C'est le vin de tout un repas

## Détails

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Pinot noir, Gamay

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Touraine

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2024

**Domaine** : Domaine de la Rochette

## Caractéristiques

**Terroir** : Perruche

**Cépage** : Gamay 85% / Pinot Noir 15%

**Vendange** : Vendangé à la machine avec trieur embarqué

**Viticulture** : En conversion

**Vinification** : La fermentation se fait en semi-carbonique, sans ajout de sulfite, et se déroule naturellement au coeur du raisin. Cette fermentation révèle le fruit et l'élégance du vin sans l'astringence des tannins

**Élevage** : L'élevage s'effectue en cuve béton brut semi-enterrée. Cette matière, poreuse, permet un assouplissement de la structure du vin et révèle la fraîcheur des arômes

## Dégustation

**Robe** : Robe pourpre vif, reflets violacés

**Bouche** : La cuvée séduit par sa fraîcheur, sa convivialité, son fruit juteux, sa structure souple très harmonieuse

**Finale** : Final légèrement épicé

**Garde** : A boire jeune pour profiter de ses fruits et sa fraîcheur. Peut se garder 3 à 5 ans

**Température de service** : A boire frais

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de la Rochette est un domaine viticole familial situé dans la Vallée du Cher. J'ai repris le Domaine en 2014 et je m'attache à perpétuer un savoir-faire issu de 4 générations de vignerons. Nous produisons des vins en AOC Touraine et AOC Touraine Chenonceaux, reconnus pour leurs qualités. Le vignoble s'étend sur 50 ha sur des sols argilo-calcaire, qui produisent des raisins d'une grande richesse aromatique, frais et équilibrés.

