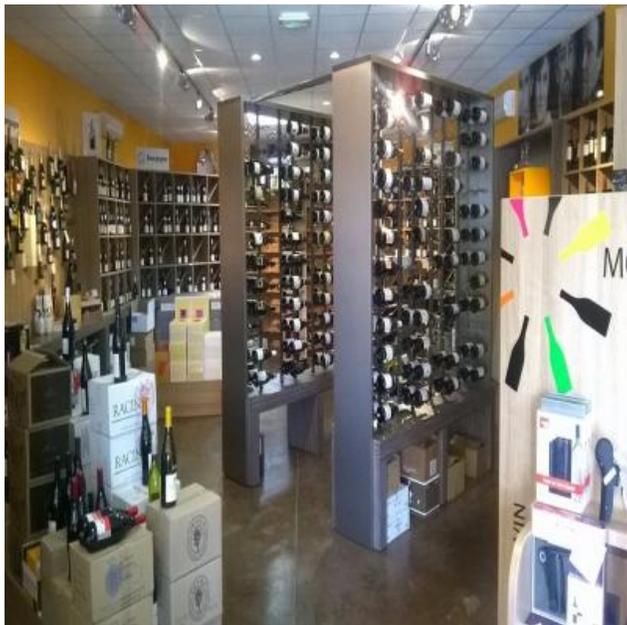


DOMAINE DE LA ROCHETTE



Accords mets et vins

Apprécié avec tout type de repas, charcuteries, salades, viandes ...

Détails

Effervescent : non

Degrés : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Touraine

Couleur : Rouge

Millesime : 2017

Domaine : Domaine de la Rochette

Caractéristiques

Terroir : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire

Cépage : 100% Gamay

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération semi-carbonique, cuvaison courte et micro-oxygénation

Elevage : Sur lies fines de 4 à 15 mois

Dégustation

Robe : Robe rouge violine

Nez : Nez gourmand, panier garni de petits fruits rouges.

Bouche : Bouche croquante, fraîche, gorgée de fruits. Energique et délicieuse

Finale : Finale douce et onctueuse aux notes fraîchement acidulée et épicée

Garde : 3 ans

Température de service : 12°C

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.

