

# GAMAY LOPOTIICHA ROUGE 2025

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Robe rouge clair, reflets violines. Nez croquant de fruits rouges juteux (fraise, framboise), trame épicee discrète. Bouche éclatante de fraîcheur dévoilant un fruit jeune et tonique. L'impression de croquer dans le raisin. Un gamay qui rend heureux.

## Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Salades, quiches Plats : Poissons, Viandes Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits rouge

## Détails

Degrés : 12,5 %  
 Viticulture : Biologique  
 Bio : oui  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Gamay  
 Région : Val de Loire  
 Packaging : carton de 6  
 Appellation : AOP Touraine  
 Couleur : Rouge  
 Millésime : 2025  
 Domaine : Domaine de la Rochette

## Caractéristiques

Terroir : Argile et silice  
 Cépage : 100% Gamay  
 Vendange : Mécanique avec trieur embarqué  
 Viticulture : Raisonnée  
 Vinification : Macération en cuve béton / vinification sans sulfite et sans levurage / travail par gravité  
 Elevage : Robe rouge clair, reflets violines.

## Dégustation

**Robe** : Robe rouge clair, reflets violines.  
**Nez** : Nez qui fait le plein de petits fruits rouges, apport floral  
**Bouche** : Bouche souple au caractère fruité croquant et aux tanins légers.  
**Finale** : Final frais, rond et fruité  
**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : Autour de 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.

