

FLEUR DE PRINTEMPS 2024 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE

image not found

https://vigneron2.lesamisvignerons.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03181-1.png

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

Domaine : Domaine de la Rochette

Couleur : Rouge

Millesime : 2024

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay, Pinot noir

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Touraine

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

Elevage : 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.



https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg