GAMAY 2022 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin rouge, végan, il sera apprécié lors de tout types de repas, valeur sure.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

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

Printemps!

Détails

Domaine : Domaine de la Rochette
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Touraine

Caractéristiques

Terroir : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération semi-carbonique, cuvaison courte et micro-oxygenation
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, fraiche, 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.


Image not found
https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg