SAUVIGNON 2023 BLANC

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin blanc sec, végan, il sera l'accompagnant idéal de vos apéritifs.

Sauvignon Blanc 100%

Accords mets et vins

Ce blanc à vocation apéritive, peut aussi se consommer avec de la charcuterie, des fruits de mer, crustacés et poissons maigres

Détails

Domaine : Domaine de la Rochette

Couleur: Blanc
Millesime: 2023
Degrès: 12,5 %
Viticulture: Raisonnée
Contenance: 0,75 L
Cépages: Sauvignon
Région: Val de Loire
Packaging: carton de 6
Appellation: AOP Touraine

Caractéristiques

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

Cépage: 100% Sauvignon Blanc

Vendange : Mécanique Viticulture : Raisonnée

Vinification: Macération pelliculaire, pressurage doux et fermentation à 18°

Elevage: Elevage sur lies fines de 4 à 9 mois

Dégustation

Robe: Or aux reflets verts.

Nez: Nez accueillant, frais et précis. Arômes d'agrumes, bourgeon de

cassis

Bouche: Matière ample et gourmande, les arômes sont précis et

riands

Finale: La bouche se prolonge sur un final frais et aromatique

Garde: 3 ans

Température de service : 8°

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.

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