

SAUVIGNON 2023 BLANC

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin blanc sec, végétal, 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

Degrès : 12,5 %

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine de la Rochette

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Touraine

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

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 friands

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.

