SAUVIGNON LOPOTIICHA BLANC 2025

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez typé, entre parfums de bourgeon de cassis, de pamplemousse rose, de fleurs de prairie. Belle envergure du fruit en bouche dans un registre frais et sapide. On retrouve la noblesse du sauvignon
dans son style convivial.

Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Asperges, Salades, quiches Plats : Poissons, Fruits de mer Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine de la Rochette
Région : Val de Loire
Appellation : AOP Touraine
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon

Dégustation

Robe : Robe jaune pâle scintillante.
Nez : Nez affichant un fruit plaisant (pamplemousse, pêche de vigne) sur une trame florale
Bouche : Bouche droite, rafraichissante, affichant une paisante empreinte saline source de tonicité
Finale : final frais sur des notes d'agrumes
Garde : 3 ans
Température de service : 8°-10°

Caractéristiques

Terroir : Argile et silice
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Mécanique avec trieur embarqué
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Thermorégulée en cuve inox / Pressoir pneumatique / travail par gravité

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.

Plaisirs du vin
Cahors