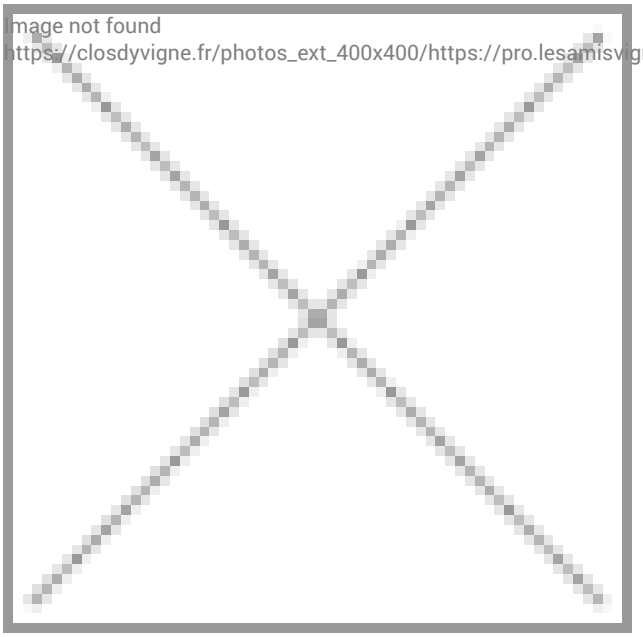
GAMAY LOPOTIICHA ROUGE 2025

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Robe rouge clair, reflets violines. Nez croquant de fruits rouges juteux (fraise, framboise), trame épicée discrète. Bouche éclatante de fraîcheur dévoilant un fruit jeune et tonique. L'impression de croquer dans le raisin. Un gamay qui
rend heureux.

Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Salades, quiches Plats : Poissons, Viandes Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits rouge

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Argile et silice
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Mécanique avec trieur embarqué
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération en cuve béton / vinification sans sulfite et sans levurage / travail par gravité
Elevage : Robe rouge clair, reflets violines.

Dégustation

Robe : Robe rouge clair, reflets violines.
Nez : Nez qui fait le plein de petits fruits rouges, apport floral
Bouche : Bouche souple au caractère fruité croquant et aux tanins légers.
Finale : Final frais, rond et fruité
Garde : 5 ans
Température de service : Autour de 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://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png