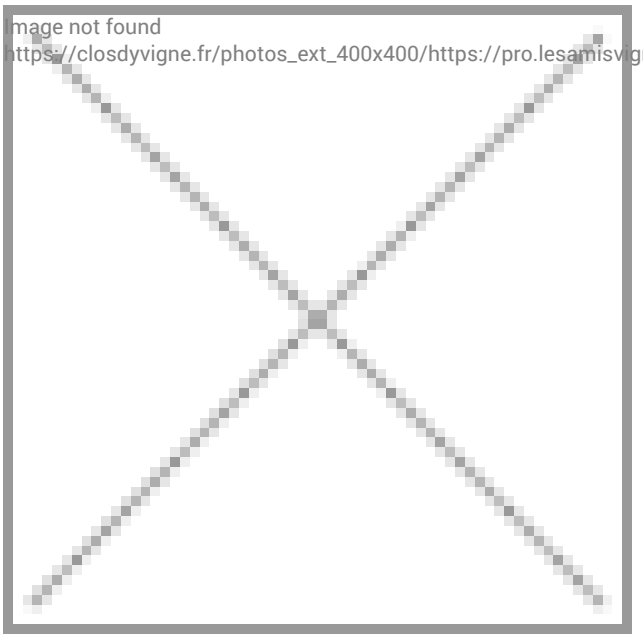
SAUVIGNON 2023 BLANC

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 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.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png