
DOMAINE DE LA ROCHETTE



Accords mets et vins

Canard à l'orange, viande rouge

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Vincent Leclair
Domaine : Domaine de la Rochette
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Touraine Chenonceaux
Cépages : Côt, Cabernet Franc
Millesime : 2019
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sol Perruche (silice et calcaire)
Cépage : 80% Côt, 20% Cabernet Franc
Vendange : Mécanique + tri embarqué
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification sans soufre + Micro-oxygénation
Elevage : 12 mois

Dégustation

Robe : Robe pourpre vif, reflets violines
Nez : Nez attirant associant fruits rouges, réglisse, fines touches épicées, fond minéral.
Bouche : Bouche harmonieuse parfumée d'exquises notes ciselées et intenses
Finale : Style tendu, précis, sans artifice, aux tanins soyeux. Joli.
Garde : 2-10 ans
Température de service : 14°

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.

