

# CHENONCEAUX 2022 BLANC

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin blanc sec végan, à assortir avec des produits de la mer.

- Sauvignon Blanc 100%

## Accords mets et vins

Huîtres et crustacés, poissons gras, viandes blanches en sauce et fromages à pâte dure (beaufort, gruyère suisse) s'accorderont parfaitement avec ce vin.

## Détails

**Viticulture** : Raisonnée

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Vincent Leclair

**Domaine** : Domaine de la Rochette

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : AOP Touraine Chenonceaux

**Cépages** : Sauvignon

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 13 %

**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Sauvignon Blanc

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Macération pelliculaire, pressurage doux et fermentation fraîche à 14°

**Elevage** : Elevage sur lies fines de 18 mois

## Dégustation

**Robe** : Or aux reflets orangés.

**Nez** : Arômes de fruits mûrs (agrumes, poire, abricôt) et de fines notes briochées et toastées

**Bouche** : Ample, gras et puissant.

**Finale** : Riche et complexe

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 8°C

## Avis d'expert DOMAINE AUGERON

Robe : superbe robe jaune or doré, reflet or bronze, brillante. Nez : un nez accueillant, de bonne intensité aromatique. Un joli chapelet de fruits à chair jaune à noyau, d'amandes et d'agrumes. Bouche : à l'attaque fraîche, un soupçon de tanin comme de la peau de pomme. Un milieu de bouche agréable sur une évolution riche. Une finale droite qui porte la matière. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2019. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : Non. Accords : à l'apéritif, salade de volaille, les agrumes, poisson papillote. Le plat : tartine de guacamole aux herbes fraîches. Remarque : Un sauvignon à pleine maturité. Il sera parfait pour vos apéros.

## 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.

