# 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

**Viticulture :** Raisonnée
**Région :** Val de Loire
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Domaine de la Rochette
**Couleur :** Blanc
**Appellation :** AOP Touraine
**Cépages :** Sauvignon
**Millesime :** 2023
**Degrès :** 12,5 %
**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 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.

AUGERON
FAMILLE PERRI