CHENONCEAUX 2021 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Robe pourpre vif, reflets violines. Nez attirant associant fruits rouges, réglisse, fines touches épicées, fond minéral. Bouche harmonieuse parfumée d'exquises notes ciselées et intenses. Style tendu, précis, sans artifice, aux tanins soyeux. Joli.

- 80% Côt
- 20% Cabernet Franc

Accords mets et vins

Canard à l'orange, viande rouge

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Côt, Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Vincent Leclair
Domaine : Domaine de la Rochette
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Touraine Chenonceaux

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°

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

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.

Plaisirs du vin
Albi