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

Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Vincent Leclair
Domaine : Domaine de la Rochette
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Touraine Chenonceaux

Caractéristiques

Terroir : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire
Cépage : 100% Sauvignon Blanc
Vendange : Mecanique
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 (agrume, 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 Plaisirs du Vin Albi

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.

Plaisirs du vin
Albi