

FLEUR DE PRINTEMPS 2023 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin issu d'un assemblage de Gamay et de Pinot Noir. La Gamay donne des grains rouges à jus blanc. Le Pinot Noir est petit et serré autour de sa grappe. Il ressemble à une pomme de pin d'où le nom "Pinot". Son jus est sucré et clair.

La Fleur de Printemps est un vin rouge léger, très fruité à boire frais à l'apéritif ou tout au long du repas.

Accords mets et vins

C'est le vin de tout un repas

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine de la Rochette

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Touraine

Dégustation

Robe : Robe pourpre vif, reflets violacés

Nez : "Nez agréable dévoilant de petits fruits rouges, fleurs des prés, note épicée"

Bouche : La cuvée séduit par sa fraîcheur, sa convivialité, son fruit juteux, sa structure souple très harmonieuse

Finale : Final légèrement épicé

Garde : A boire jeune pour profiter de ses fruits et sa fraîcheur. Peut se garder 3 à 5 ans

Température de service : A boire frais

Caractéristiques

Terroir : Perruche

Cépage : Gamay 85% / Pinot Noir 15%

Vendange : Vendangé à la machine avec trieur embarqué

Viticulture : En conversion

Vinification : La fermentation se fait en semi-carbonique, sans ajout de sulfite, et se déroule naturellement au cœur du raisin. Cette fermentation révèle le fruit et l'élégance du vin sans l'astringence des tannins

Élevage : L'élevage s'effectue en cuve béton brut semi-enterrée. Cette matière, poreuse, permet un assouplissement de la structure du vin et révèle la fraîcheur des arômes

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.

