

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

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Côt, Cabernet Franc

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Touraine Chenonceaux

Nom du Vigneron : Vincent Leclair

Domaine : Domaine de la Rochette

Millesime : 2021

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

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°

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.

