Millesime : 2023

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

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine de la Rochette
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Touraine
Cépages : Gamay, Pinot noir
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Perruche
Cépage : Gamay 85% / Pinot Noir 15%
Vendange : Vendangé à la machine avec trieur embrarqué
Viticulture : En conversion
Vinification : La fermentation se fait en semi-carbonique, sans ajout de sulfite, et se déroule naturellement au coeur du raisin. Cette fermentation révèle le fruit et l'élégance du vin sans l'astringence des tannins
Elevage : L'élevage s'effectue en cuve béton brut semi-enterrée. Cette matière, poreuse, permet un assouplissemement de la structure du vin et révèle la fraicheur des arômes

Dégustation

Robe : Robe pourpre vif, reflets violacés
Bouche : La cuvée séduit par sa fraicheur, 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 fraicheur. Peut se garder 3 à 5 ans
Température de service : A boire frais

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