

# SAUVIGNON 2023 BLANC

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Vin blanc sec, végétal, il sera l'accompagnant idéal de vos apéritifs.

- Sauvignon Blanc 100%

## Accords mets et vins

Ce blanc à vocation apéritive, peut aussi se consommer avec de la charcuterie, des fruits de mer, crustacés et poissons maigres

## Détails

**Domaine** : Domaine de la Rochette

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sauvignon

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Touraine

## Caractéristiques

**Terroir** : Perruche (Calcaire et silice) + Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Sauvignon Blanc

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Macération pelliculaire, pressurage doux et fermentation à 18°

**Elevage** : Elevage sur lies fines de 4 à 9 mois

## Dégustation

**Robe** : Or aux reflets verts.

**Nez** : Nez accueillant, frais et précis. Arômes d'agrumes, bourgeon de cassis

**Bouche** : Matière ample et gourmande, les arômes sont précis et friands

**Finale** : La bouche se prolonge sur un final frais et aromatique

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 8°

## 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.

