

GAMAY LOPOTIICHA ROUGE 2025

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03817.png>

Robe rouge clair, reflets violines. Nez croquant de fruits rouges juteux (fraise, framboise), trame épicée discrète. Bouche éclatante de fraîcheur dévoilant un fruit jeune et tonique. L'impression de croquer dans le raisin. Un gamay qui rend heureux.

Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Salades, quiches Plats : Poissons, Viandes
Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits rouge

Détails

Domaine : Domaine de la Rochette

Couleur : Rouge

Millesime : 2025

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Touraine

Caractéristiques

Terroir : Argile et silice

Cépage : 100% Gamay

Vendange : Mécanique avec trieur embarqué

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération en cuve béton / vinification sans sulfite et sans levurage / travail par gravité

Elevage : Robe rouge clair, reflets violines.

Dégustation

Robe : Robe rouge clair, reflets violines.

Nez : Nez qui fait le plein de petits fruits rouges, apport floral

Bouche : Bouche souple au caractère fruité croquant et aux tanins légers.

Finale : Final frais, rond et fruité

Garde : 5 ans

Température de service : Autour de 12°C

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.

