



Le Domaine de la Rochette est un Domaine familial de 45 ha en AOC Touraine et AOC Touraine Chenonceaux. Vignerons de père en fils depuis quatre générations, Vincent Leclair a repris le domaine familial en 2014, à son père François. Son but : donner du plaisir en produisant des vins de qualité et exprimant leur terroir.

Le Domaine est situé dans le joli village viticole de Pouillé, dans la Vallée du Cher entre le Château de Chenonceau et le Zooparc de Beauval. Son terroir bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique et de sols craie, tuffeau, argilo-calcaires appelés localement «Aubuis» et argiles à silex appelés «Perruche», ce qui donne des vins de caractère.



Appellation

Touraine



Cépages

100% Sauvignon



Superficie

45 Hectares

Sol

Sols craie, tuffeau, argilo-calcaires appelés localement «Aubuis» et argiles à silex appelés «Perruche»



Vinification

Culture raisonnée. Égrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies.



Dégustation

Couleur dorée, claire. Au nez, c'est un vin expressif, intense, subtil avec des arômes d'acacias, de fleurs d'orangers et de fleurs blanches. Intense en arômes de fruits frais, fruits exotiques et subtil en arômes de vanille. La bouche est harmonieuse, riche, enveloppée, souple et minérale, avec un corps structuré, une bonne intensité et une bonne persistance



Suggestion

À vocation apéritive, Charcuteries, Fruits de mer, Crustacés, Moules marinières, poissons