



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% Gamay



Superficie

45 Hectares

Sol

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



Vinification

Culture raisonnée. Égrappage total, Macération carbonique partielle, Fermentation malolactique, Cuves en ciment brut. Filtration légère, Élevage sur lies, Élevage en cuve Ciment.



Dégustation

Couleur rubis, soutenue, reflets grenat. C'est un vin romatique, élégant, aux arômes de violette, fruits frais, fraise, framboise et des arômes de cannelle. La bouche est élégante, délicate, souple, avec des notes de violette, des notes de vanille, des tanins frais, ronds, légèrement minérale et une bonne intensité.



Suggestion

Charcuteries, Tarte aux légumes, Onglet, Tournedos, Viandes blanches