



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 Chenonceaux



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, intense, reflets or jaune. Au nez il est expressif, fin, intenses en arômes de fleurs blanches, fruits frais, de mangue, de vanille, de pain grillé et des arômes de silex. En bouche c'est un vin fin, puissant, aux notes de fleurs blanches, de vanille, des tanins fins, souples, minérale, forte intensité, longue persistance.



Suggestion

Poissons en sauce, Paupiettes de veau, Dinde, Foie gras pôlé, Fromages à Pâte dure

