



Domaine De La Rochette

Méthode Traditionnelle - Blanc Brut

Touraine Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Touraine
Cuvée :	Méthode Traditionnelle - Blanc Brut
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (70%) / Orbois (30%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

C'est un vin brut mais souple avec de fines bulles. Il est bien équilibré avec beaucoup de finesse et d'élégance.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, intense, reflets ambrés.
NEZ : Harmonieux, intense, subtils arômes de genêt, légers arômes d'amande, subtils arômes d'orange, arômes de coriandre, arômes de cumin, subtils arômes de pain grillé, arômes de craie, subtils arômes de caramel au lait.
BOUCHE : Élégante, généreuse, gouleyante, notes de jonquille, légères notes de litchi, légères notes de gingembre, tanins soyeux, tanins subtils, tanins anguleux, souple, très minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fromages à Pâte dure, Glaces et sorbets

Powered by **Plugwine**

