



# Domaine De La Rochette

## Méthode Traditionnelle - Rosé

Touraine Rosé

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Touraine
<b>Cuvée :</b>	Méthode Traditionnelle - Rosé
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (100%)
<b>Alcool :</b>	11,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Ce vin est un rosé sec 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 rosée, claire, reflets violines.  
**NEZ :** Fruité, fumé, légers arômes de violette, subtils arômes de truffe blanche, légers arômes de cassis, généreux arômes de fruits confiturés, arômes de safran, légers arômes d'amande grillée, légers arômes de pin.  
**BOUCHE :** Distinguée, riche, gouleyante, subtiles notes de violette, subtiles notes de truffe noire, généreuses notes de framboise, tanins ronds, tanins souples, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

Powered by **Plugwine**

