



Domaine
ROCHEJASPÉ
La Nature au naturel

AOC Touraine Rouge « Jaspé »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols argilo-calcaires, propices à une maturation optimale.
- Vinification : Les raisins sont éraflés et fermentés à température contrôlée, sans ajout de soufre, pour capter toute la fraîcheur des cépages.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve inox, permettant de préserver l'intégrité des arômes et la fraîcheur du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge vif et lumineux.
- Nez : Arômes de fruits rouges frais, avec des notes de fraise et de framboise.
- Bouche : Fraîche, souple et fruitée, offrant une belle légèreté et une finale agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se marie parfaitement avec :

- Viandes blanches : Poulet rôti, canard aux petits pois, caille rôtie.
- Grillades : Côtelettes d'agneau grillées, brochettes, andouillettes.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires qui apportent une belle minéralité et favorisent la maturation des raisins.

APPELLATION

AOP Touraine

ASSEMBLAGE

70 % Gamay et 30 % Malbec, selon les caractéristiques du millésime.

CARACTÈRE

La cuvée « Jaspé » offre un vin frais et fruité, avec des arômes prononcés de fruits rouges, tout en gardant une belle légèreté.

CONSUMMATION

À déguster dans les 3 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et son fruité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge, légèrement évasé, pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.