



Domaine
ROCHEJASPÉ
La Nature au naturel

AOC Touraine Sauvignon « Les Roches »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, axées sur la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols argilo-calcaires favorisant une maturation optimale.
- Vinification : Les raisins sont éraflés et pressés doucement pour obtenir un jus de qualité, sans intervention.
- Élevage : Le vin est élevé sur lies, apportant texture et complexité tout en préservant la fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle aux reflets verts.
- Nez : Arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de notes florales.
- Bouche : Fraîche et fruitée, avec une belle vivacité et une finale minérale.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay blanc s'accompagne parfaitement avec :

- Poissons grillés : Dorade, bar, ou tout poisson de mer.
- Crustacés : Huîtres, crevettes, ou homard.
- Asperges de Sologne : Un accord idéal qui met en valeur les saveurs du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires qui favorisent la minéralité et l'expression du Sauvignon.

Appellation :

APPELLATION

AOP Touraine

ASSEMBLAGE

100 % Sauvignon, reflétant la pureté du cépage.

CARACTÈRE

La cuvée « Les Roches » offre un vin vif et fruité, avec des arômes éclatants et une belle minéralité.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et son fruité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, élancé, pour permettre aux arômes de se développer et à la fraîcheur de s'exprimer.