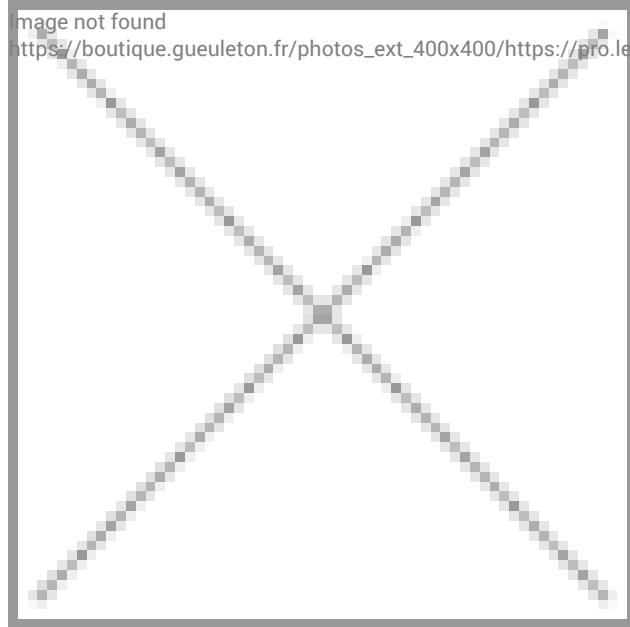


# FLEUR DE PRINTEMPS 2024 ROUGE

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignerons de France Régions viticoles Val de Loire  
[https://boutique.gueleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03538.png](https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03538.png)

Vin issu d'un assemblage de Gamay et de Pinot Noir. La Gamay donne des grains rouges à jus blanc. Le Pinot Noir est petit et serré autour de sa grappe. Il ressemble à une pomme de pin d'où le nom "Pinot". Son jus est sucré et clair. La Fleur de Printemps est un vin rouge léger, très fruité à boire frais à l'apéritif ou tout au long du repas.

## Accords mets et vins

C'est le vin de tout un repas

## Détails

**Domaine :** Domaine de la Rochette  
**Couleur :** Rouge  
**Millesime :** 2024  
**Degrés :** 13 %  
**Viticulture :** HVE niveau 3  
**Contenance :** 0,75 L  
**Cépages :** Gamay, Pinot noir  
**Région :** Val de Loire  
**Packaging :** carton de 6  
**Appellation :** AOP Touraine

## Caractéristiques

**Terroir :** Perruche  
**Cépage :** Gamay 85% / Pinot Noir 15%  
**Vendange :** Vendangé à la machine avec trieur embrarqué  
**Viticulture :** En conversion  
**Vinification :** La fermentation se fait en semi-carbonique, sans ajout de sulfite, et se déroule naturellement au cœur du raisin. Cette fermentation révèle le fruit et l'élégance du vin sans l'astringence des tannins  
**Elevage :** L'élevage s'effectue en cuve béton brut semi-enterrée. Cette matière, poreuse, permet un assouplissement de la structure du vin et révèle la fraîcheur des arômes

## Dégustation

**Robe :** Robe pourpre vif, reflets violacés  
**Bouche :** La cuvée séduit par sa fraîcheur, sa convivialité, son fruit juteux, sa structure souple très harmonieuse  
**Finale :** Final légèrement épicé  
**Garde :** A boire jeune pour profiter de ses fruits et sa fraîcheur. Peut se garder 3 à 5 ans  
**Température de service :** A boire frais

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de la Rochette est un domaine viticole familial situé dans la Vallée du Cher. J'ai repris le Domaine en 2014 et je m'attache à perpétuer un savoir-faire issu de 4 générations de vignerons. Nous produisons des vins en AOC Touraine et AOC Touraine Chenonceaux, reconnus pour leurs qualités. Le vignoble s'étend sur 50 ha sur des sols argilo-calcaire, qui produisent des raisins d'une grande richesse aromatique, frais et équilibrés.

