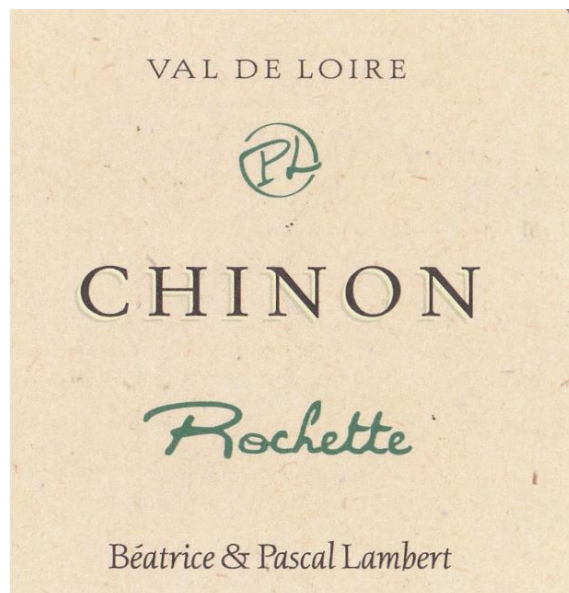


ROCHETTE

AOC Chinon Blanc

Le nez est puissant avec une dominante de pamplemousse, agrumes confits et zeste de citron. L'attaque est franche, suivie par un bel équilibre entre la richesse du vin et l'acidité. La fin de bouche reste acidulée et structurée, annonçant un potentiel de vieillissement intéressant.



CEPAGES 100% Chenin blanc

TERROIR Argilo-calcaire : calcaire jaune

SITUATION Coteaux de Chinon

DEGUSTATION Entre 8 et 10 °C

VIEILLISSEMENT 5 ans

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 40 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Pressurage directe 100%
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en foudre et amphore pendant 12 à 18 mois

ACCORD METS - VINS

- Poisson rôti au fenouil
- Moules marinières au safran
- Gambas grillées au curry
- Coquilles St Jacques sauce agrumes
- Cuisine exotique