

CRÉMANT DE LOIRE LES BULLES D'EMY

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Les Bulles d'Emy élégantes et étincelantes comme un sourire à la vie.

Belle et pétillante ma fille Emy

Accords mets et vins

Apéritifs, dessert

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Vincent Leclair
Appellation : AOP Touraine
Cépages : Chenin, Orbois
Couleur : Blanc
Domaine : Domaine de la Rochette
Contenance : 0,75 L
Degrés : 11,5 %

Caractéristiques

Terroir : Argile et silice
Cépage : Chenin (80%) + Orbois (20%)
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion AB
Vinification : Pressurage pneumatique sans rebeche / Thermorégulée en cuve inox / travail par gravité
Elevage : 12 mois sur lattes

Dégustation

Robe : Jaune pâle brillante
Nez : Fruits blanc (poire, pêche)
Bouche : Elégante, bulles fines
Finale : Fraîcheur
Garde : 5 ans
Température de service : 6-8°C

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.

