

# 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  
**Degrès** : 11,5 %

## Dégustation

**Robe** : Jaune pâle brillante  
**Nez** : Fruits blanc (poire, pêche)  
**Bouche** : Élégante, 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.

## 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

