

# SAUVIGNON LOPOTIICHA BLANC 2025

DOMAINE DE LA ROCHETTE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez typé, entre parfums de bourgeon de cassis, de pamplemousse rose, de fleurs de prairie. Belle envergure du fruit en bouche dans un registre frais et sapide. On retrouve la noblesse du sauvignon dans son style convivial.

## Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Asperges, Salades, quiches Plats : Poissons, Fruits de mer Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits

## Détails

Millesime : 2025  
 Degrés : 12,5 %  
 Viticulture : Biologique  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Sauvignon  
 Région : Val de Loire  
 Packaging : carton de 6  
 Domaine : Domaine de la Rochette  
 Couleur : Blanc  
 Appellation : AOP Touraine  
 Bio : oui

## Caractéristiques

Terroir : Argile et silice  
 Cépage : 100% Sauvignon  
 Vendange : Mécanique avec trieur embarqué  
 Viticulture : Raisonnée  
 Vinification : Thermorégulée en cuve inox / Pressoir pneumatique / travail par gravité

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune pâle scintillante.  
**Nez** : Nez affichant un fruit plaisant (pamplemousse, pêche de vigne) sur une trame florale  
**Bouche** : Bouche droite, rafraîchissante, affichant une paisante empreinte saline source de tonicité  
**Finale** : final frais sur des notes d'agrumes  
**Garde** : 3 ans  
**Température de service** : 8°-10°

## 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.

