



CHÂTEAU DE LA ROCHE TOURAINNE ROSE SEC AOC TRADITION



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Sur la commune de Chargé, rive sud de la Loire, à 4 km d'Amboise.

NATURE DU SOL :
Argilo-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
Le vignoble de 40 Ha, assez morcelé, se situe sur Amboise, Chargé et Mosnes.

RENDEMENT :
Le Château produit annuellement 300 000 bouteilles dont 100 000 en rouge et rosé.

ENCEPAGEMENT :
Grolleau et Gamay.

VINIFICATION :
Le chai de vinification très moderne est équipé de cuves inox avec contrôle des températures et de pressoirs pneumatiques.



CARACTERE DU VIN :
La robe est brillante, rose saumon aux reflets couleur argent. Le nez est fin, délicat, très fruité (banane, fraise et groseille évoluant sur des notes de mandarine). La bouche est fraîche avec un caractère fruits exotiques puis fruits rouges (fraise). L'ensemble est équilibré, rond et long.



GARDE :
2 ans.



HARMONIE METS/VIN :
A déguster frais (10°C) avec de la charcuterie, viandes blanches et fromages légers. Il pourra accompagner tous les repas d'été.