

DOMAINE DE
ROCHEVILLE



La Favorite, un Crémant de Loire extra-brut, idéal à l'apéritif et sur un début de repas. Elle deviendra vite votre Crémant préféré !

Localisation / Location :

Le Crémant de Loire extra-brut présente un nez frais marqué par des notes de fruits blancs (poire) et de fleurs blanches (aubépine). Ses bulles fines et harmonieuses révèlent tout le raffinement et la complexité aromatique du Chenin : belle attaque en bouche où se mêlent fraîcheur et longueur des arômes (noisette).

La Dame de Rocheville is part of the great tradition of white wines of the "Côte". Picked from round the medieval church of Parnay on the sloping banks of the Loire. These vineyards were long known for the fine white wines they produced. The ambition of the Domaine de Rocheville is to reinstate the tradition of great white wines in this terroir.

Cepage / Grape variety :

100% Chenin issu de nos plus belles parcelles du coteau de Parnay

Recolte / Harvest :

Vendangées totalement à la main, les grappes sont récoltées en légère sous-maturité et transportées précautionneusement en caissettes ajourées jusqu'au pressoir.

Hand picked in successive stages of slight overmaturation. Low yield: 40 hectoliters per hectare.

Vinification et Elevage / Vinification and ageing :

Le jus obtenu par un lent et délicat pressage pneumatique est entonné en barriques vieilles par 5 à 6 vins précédents pour la fermentation alcoolique. Le vin de base ainsi obtenu est élevé sur lie pendant 8 mois jusqu'au «tirage»: cette mise en bouteille sur lattes pendant 2 ans permettra la prise de mousse naturelle et l'obtention de bulles finement pétillantes, selon la méthode traditionnelle. Au dégorgement, l'ajout de quelques millilitres d'une liqueur concoctée selon notre propre recette «maison» conforte l'équilibre et l'élégance de ce vin pétillant, sans lui ajouter de sucrosité.

The grapes are lightly pressed then put into new French oak barrels from the forest of Tronçais for a low temperature alcoholic fermentation. The wine is regularly stirred to agitate its thin dregs.

Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :

Son élégance et sa fraîcheur dans sa complexité permettent à La Favorite d'être à l'aise en de nombreuses circonstances: vin de plaisir et de fête elle adore les réceptions et les apéritifs. Sa finesse vineuse lui permet aussi de vous aider à prolonger les plaisirs gastronomiques sur un début de repas dédié aux poissons ou fruits de mer et crustacés. La Favorite deviendra vite votre Crémant de Loire préféré !

An excellent aperitif wine. Wonderful with fish in a sauce, subtle spicy recipes (curry, ginger, etc...), goat and blue cheese. To be served chilled between 12°C and 14°C (53°F and 57°F).



Les Hauts de Valbrun - 49730 Parnay

Tel: 02 41 38 10 00

Fax: 02 41 67 27 03

www.domainederocheville.fr

