

DOMAINE DE
ROCHEVILLE

La Favorite

Localisation / Location :

La Favorite de Rocheville est issue de nos plus belles parcelles situées sur le coteau de Parnay, en bordure de la Loire et au pied de l'église médiévale.

La Favorite de Rocheville is part of our greatest vines on the Parnay sloping banks, close to the Loire river and round the medieval church.

Cepage / Grape variety :

Chenin blanc.

Terrair :

Argilo sablonneux du Turonien supérieur. Parcelles dédiées d'exposition Sud-Sud-Est.

Sandy clay from the late Turonian period. South-South-Est exposed.

Recolte / Harvest :

Vendangées totalement à la main, les grappes sont récoltées en légère sous-maturité et transportées précautionneusement en caissettes ajourées jusqu'au pressoir. Rendement d'environ 60HL/Ha.

Hand-picked into small holey boxes to preserve grapes. Yield 60HL/Ha.

Vinification et Elevage / Ageing :

Le jus obtenu par un lent et délicat pressurage pneumatique est entonné dans des barriques de 5 vins pour la fermentation alcoolique. Le vin de base ainsi obtenu est élevé sur lies pendant 8 mois avant le "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.

The grapes are smoothly pressed then the juice is put into French oak barrels (+ 5 years old) for the alcoholic fermentation and an aging on lies during 8 months. According to the traditional method, the wine naturally sparkles into bottles and ages on laths minimum 2 years (horizontal storage in cellars).

Dégustation / Tasting notes :

Ce Crémant de Loire extra-brut présente un nez frais marqué par des notes de fruits blancs (poire) et de fleurs blanches (aubépine). Ses fines bulles 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). Vin Extra brut = teneur en sucre < 3g/litre.

Fresh nose of white fruits (pear) and flowers (hawthorn). Fines and delicate bubbles that reveals the complexity of the Chenin grape : fresh and long mouth (hazelnut aromas). Extra-dry wine = sugar < 3g/l.

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.

La Favorite deviendra vite un incontournable de votre cave !

Its fineness and freshness are ideal for every festive moment : aperitif, delicate meal (fish, sea-food) or dessert. A "must have" in your cellar !

Domaine de Rocheville
 Les Hauts de Valbrun F-49730 Parnay
 Tél : +33 (0)2 4138 1000

www.domainederocheville.fr

