

# DOMAINE DE ROCHEVILLE

## Le Roi

### Localisation / Location :

Au pied de l'église médiévale de Parnay, sur le coteau de Loire.  
Just next to the medieval church of Parnay, on the sloping banks of the Loire.

### Cepage / Grape variety :

100% Cabernet Franc.

### Terroir :

Argilo calcaire du Turonien Supérieur. Exposition sud - sud ouest.  
Calcareous clay from the late Turonian period. South-Southwest exposed.

### Recolte / Harvest :

Raisin à maturité optimale, vendange manuelle. Faible rendement de 35 Hl / Ha.  
Grapes hand picked at their optimal maturity. Low yield: 35 hectoliters per hectare.

### Vinification et Elevage / Vinification and ageing :

Macération de trois semaines avec pigeage. Elevage en foudre de chêne de la forêt de Tronçais pouvant aller jusqu'à 14 mois.

Three weeks maceration with punching of the cap. Aged for 14 months in oak vats.

### Dégustation / Tasting notes :

Le Roi tient son rang : ce vin est charpenté et harmonieux. Son attaque élégante et fruitée dissimule un "boisé fondu". La bouche complexe tend vers une finale longue et d'une grande tendresse.

This wine is structured and harmonious. An elegant and fruity attack with candied prunes yielding to blackcurrants. The mouth is complex with a long and supple final taste.

### Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :

A servir entre 14 et 16 °C. Ouvrir deux heures avant consommation ou le carafier. Il pourra vous accompagner tout au long du repas et s'appréciera particulièrement avec les viandes rouges, les gibiers, les plats en sauce ainsi que les fromages.

Serve between 14 and 16 °C. Open two hours before drinking or decant. Suits all dishes, fits particularly well with grilled red meat served with or without sauce and cheese.

### Garde / Laying down :

Le Roi est un vin de belle garde, il s'exprimera au mieux après 3 années et pourra se conserver plus de 10 ans dans une bonne cave. Il est également proposé dans un élégant magnum.

Le Roi ages well, at its best after three years it can be kept for over 10 years in a good cellar.



Les Hauts de Valbrun - 49730 Parnay

Tel: 02 41 38 10 00

Fax: 02 41 67 27 03

www.domainederocheville.fr

