

DOMAINE DE
ROCHEVILLE

La Dame

Localisation / Location :

La Dame de Rocheville renoue avec la tradition des "grands vins blancs de la Côte". Les abords de l'église médiévale de Parnay, sur le coteau de Loire, ont tout d'abord été connus pour les grands vins blancs qui s'y produisaient jadis. Le Domaine de Rocheville se donne pour objectif de redonner vie à ces grands terroirs à blanc.

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

Terroir :

Argilo sablonneux. Parcelles dédiées d'exposition Sud-Sud-est.
 Sandy clay from the late Turonian period. South-South east exposed.

Recolte / Harvest :

Récolté à la main par tris successifs en légère surmaturation. Faible rendement de 40 Hl/Ha.
 Hand picked in successive stages of slight overmaturation. Low yield: 40 hectoliters per hectare.

Vinification et Elevage / Vinification and ageing :

Les raisins ont été pressés délicatement en pressoir pneumatique puis mis en barriques pour la fermentation alcoolique. Elevée en fûts de chêne de la forêt de Tronçais, La Dame est bâtonnée régulièrement pour remettre en suspension le jus de ses lies fines. Sur une période d'environ 9 mois selon les années.

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.

Dégustation / Tasting notes :

Vin blanc d'exception, La Dame dégage des arômes complexes de fleurs blanches, fruits tropicaux et agrumes. Sa bouche, d'une rare intensité, soyeuse et élégante, ravira les amateurs du genre.

An exceptional white wine with hints of vanilla and toast. After a frank but delicate attack the mouth opens to intensity and volume. The final taste is tender and fresh.

Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :

Excellente à l'apéritif, La Dame accompagnera à merveille les poissons en sauce, les fromages persillés ou de chèvre, les plats exotiques ou épicés (gingembre, curry, ...). A servir fraîche entre 12° et 14°.

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).

Garde / Laying down :

Splendide dans sa jeunesse, il se gardera néanmoins 20 ans dans une bonne cave.

A wonderful wine when young, however it will keep for over 20 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

