

DOMAINE DE  
**ROCHEVILLE**

*La Jouvencelle*

*Localisation / Location :*

La Jouvencelle de Rocheville suit l'exemple de son ainée, La Dame, et souhaite contribuer au renouveau de ce grand terroir à blancs de la « Côte » de Parnay, en bordure de Loire, dans l'aire d'AOC Saumur Blanc.

La Jouvencelle de Rocheville (the Youngster), following the example of her elder, La Dame, wishes to contribute to the revival of an exceptional «terroir» for white wines in Parnay (AOC Saumur Blanc), on the sloping banks of the Loire River.

*Cepage / Grape variety :*

100% Chenin

*Terroir :*

Argilo-sablonneux. Parcelles dédiées d'exposition Sud-sud-ouest.

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

*Recolte / Harvest :*

Vendange manuelle à maturité. Rendement de 40HL/ha.

Hand-picked at perfect stage of maturity. Low yield of 40 HL/ha.

*Vinification et Elevage / Vinification and aging :*

Les raisins sont pressés délicatement dans un presseur pneumatique, puis le jus est mis en barriques pour la fermentation alcoolique. La Jouvencelle est bâtonnée régulièrement afin de nourrir le jus de ses lies fines. L'élevage est court, environ 4 mois selon les années, afin de préserver acidité et fraîcheur.

The grapes are smoothly pressed then the juice is put into French oak barrels from the forest of Tronçais for the alcoholic fermentation. The wine is regularly stirred to agitate its thin dregs. Ageing is short (about 4-5 months) to preserve acidity and freshness.

*Dégustation / Tasting notes :*

La Jouvencelle est un vin plein de jeunesse et fraîcheur. Ses arômes d'agrumes (cédrat) et fruits tropicaux (passion) s'accompagnent de notes florales et grillées. Elle apporte une belle matière en bouche et une touche de vivacité finale très plaisante.

A juvenile grace for this young lady. A crisp yet delicate white wine with aromas of citrus and tropical fruits, mixed with delicate hints of white flowers and toast. A supple palate with a very pleasant fresh final.

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

A servir fraîche entre 12° et 14°. Idéale à l'apéritif, La Jouvencelle pourra aussi être servie sur des poissons grillés, des volailles, ainsi que les fromages de chèvre ou bleus.

A must as an aperitif wine. Match perfectly grilled fish, poultry, 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, elle gardera sa fraîcheur près de 10 ans dans une bonne cave.

At its best in the year it is produced but can be kept 2 to 4 years.



Les Hauts de Valbrun - 49730 Parnay

Tel: 02 41 38 10 00

Fax: 02 41 67 27 03

www.domainederocheville.fr

