

Domaine de Rocheville

Caractéristiques

Région : Val de Loire

Appellations principales : Saumur, Saumur-Champigny, Crémant de Loire

Couleurs : Rouge, Blanc

Principaux cépages : Cabernet franc, Chenin blanc

Installé à Parnay, au cœur du Saumurois, le domaine de Rocheville s'est rapidement imposé par la qualité et la précision de ses vins.

Le vignoble de 17 ha repose sur des sols de tuffeau, emblématiques de la région, qui apportent fraîcheur et finesse.

Le travail est mené en agriculture biologique, avec une grande attention portée à l'équilibre naturel de la vigne.

Les rouges, à base de Cabernet franc, offrent des profils élégants, fruités et digestes, avec différents types d'élevage.

Les blancs de Chenin, véritable révélateur de terroir, se distinguent par leur tension, leur pureté et leur potentiel de garde entre le Tuffeau de la Côte de Parnay et la célèbre commune de Brézé, qui lui confère une salinité et un salivant caractéristique.

Le domaine propose des vins modernes, lisibles et très gastronomiques.

Les récompenses obtenues à la grande satisfaction de toute l'équipe sont nombreuses aussi bien en France qu'à l'étranger : RVF, Bettane et Desseauve, Le Point, Concours Mondial des vins Biologiques, International Wine Challenge, Decanter ...