

DOMAINE DE  
**ROCHEVILLE**



Ce Saumur Champigny est récolté et vinifié suivant les mêmes principes que notre cuvée Le Prince. Il est destiné à des marchés plus volumiques ou d'exportation.

*This red wine of the SaumurChampigny AOC has been vinified and aged according to the same principles and philosophy as our other wine, Le Prince. This brand is specific for export.*

*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 :*

Vendange à maturité optimale Rendement de 55 Hl/ha.  
*Harvest at optimal maturity. Yield: 55Hl/ ha.*

*Vinification et Elevage / Vinification and ageing :*

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse température. Elevage en cuve inox de 9 à 12 mois.

*Cold, pre-fermentation maceration, low temperature fermentation. Ageing in tanks for 9 to 12 months. Micro-oxygenation..*

*Dégustation / Tasting notes :*

Sa vinification permet de conserver tous ses arômes de fruits rouges (framboise, cassis,...) caractéristiques du Saumur Champigny. Ses tanins légers lui confèrent une bouche particulièrement veloutée tout en gardant une fraîcheur et une légèreté très agréable.

*The vinification process retains all the aromas of red fruits (blackcurrant, raspberries etc). It is a lively and pleasant fresh wine, while the light tannins give it a velvety mouth. A light and fruity emotion.*

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

Le Page est là pour vous servir et vous honorer lors de repas entre amis. Frais, fruité avec une belle matière élégante, il pourra vous accompagner tout au long du repas et particulièrement sur des charcuteries, des viandes froides ou grillées... A servir frais entre 14° et 16°.

*The PAGE will serve and honor you when dining with friends. Fresh, fruity, elegant, it can fit the whole meal and especially grilled meats, cold cuts, poultry, cheese. To be served cooled, between 14 °C and 16°C (57°F-60°F).*

*Garde / Laying down :*

Splendide dans sa jeunesse, il gardera sa fraîcheur expressive plus de 5 ans dans une bonne cave.  
*Really great when young, can be kept for over 5 years in a good cellar.*

9 route des Vins - 49730 Parnay

Tél. 06 77 51 23 68

Fax 02 41 52 44 32

www.domainederocheville.fr

