ROSÉ

DOMAINE DE ROCHE VILLE

Le Troubadour

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 facing.

Recolte / Harvest :

Vendange à maturité optimale. Rendement de 60 Hl / Ha.

Harvest at optimal maturity, low yield: 60 hectolitres per hectare.

Vinification et Elevage / Vinification and ageing :

Pressé après macération pelliculaire de 8 heures ce rosé fermente à basse température. Elevage en cuves inox tronconiques pendant 3 mois.

8 hours maceration with the skins, then pressed and low temperature fermentation. Aged in tanks for 3 months.

Degustation / Tasting notes :

Le Troubadour de Rocheville aime la simplicité et la joie de vivre. D'une couleur saumonée très caractéristique, il exprime la finesse et la fraîcheur. Tendre, sec et délicatement aromatique il est particulièrement rafraîchissant.

Le Troubadour likes simple and cheerful life and meals. A very characteristic salmon-pink colour. Dry , tender and delicate, it is a very refreshing wine.

Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :

Le Troubadour, s'invite au printemps et l'été, de préférence sous une tonnelle. A servir entre 9 et 12°C.

To be served between 9 and 12 °C (chill)

Garde / Laying down :

C'est un vin de fraicheur à consommer de préférence dans l'année mais il peut se garder 2 à 4 ans.

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

9 route des Vins - 49730 Parnay
Tél. 06 77 51 23 68
Fax 02 41 52 44 32
www.domainederocheville.fr