

VDF LE DERNIER NE

Domaine des Rochelles



Histoire : Le Domaine des Rochelles compte parmi les meilleures exploitations viticoles de l'appellation. Menée de main de maître par Jean Yves Lebreton et aujourd'hui par son fils Jean-Hubert ; il est aussi à l'origine de cette appellation Brissac qui revendique les vertus de ce grand terroir.

Encépagement : 100% Cabernet Franc.

Terroir : Argilo-Calcaire et sables

Température de Service : 16°C

Observations : Nez frais et rythmé, riche en petits fruits rouges ; un registre juteux, mur et gourmand ; une invitation au barbecue !

La bouche est suave et délicate en attaque, avec une jolie matière, tonique qui se prolonge sur des saveurs de griottes et de kirsh. Le tout étant déjà fondu sur des tanins sans aspérités. Le registre est délicieusement gourmand.

Accords Gourmands : Travers de Porc grillé au romarin, Chipolatas au sarment de vigne, terrine de foie de volaille...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com -

www.cave-de-longchamp.com