

CHÂTEAU  
DE  
**LA ROCHE**  
en LOIRE

depuis 1580  
Vin Naturel de Loire



Cette vieille gentilhommière des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> Siècles est admirablement située au centre d'un domaine bordé d'un côté par la forêt de Chinon et dominant de l'autre les vallées de la Loire et de l'Indre. Grâce à cette situation privilégiée, le Château de la Roche bénéficie d'un micro-climat favorable. Les vignes sont plantées sur des perruches sablo-argileuses riches en silex qui donnent une typicité marquée.

*The old manor house was built early in the 16th century and completed in the 17th. The property benefits from an ideal micro-climate, bordered on one side by the Chinon Forest and overlooking the valleys of the Loire and Indre valleys. The mildness of the climate, typical of the region, is perfect for the vines which are planted on gentle slopes on soil composed on clay, sand and flint, giving the Château's wines their special character.*

**Viticulture et Vinification à la fois modernes et ancestrales :**  
*Our winemaking marries modern techniques with time-honoured traditions :*



Engrais naturel provenant des sarments de la taille, effeuillage en juillet, faible rendement 20 à 24 hl/ha.

*Organic fertilisation coming from the residuals of pruning, removal of the leaves to increase the quality of the bunches and to get a restricted yield of 20 to 24 hl/ha only.*

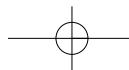
Vigne conduite en biologie et bio-dynamie, travail du sol, enherbement favorisant la flore et le monde des insectes.

*Vineyard led in organic and bio-dynamic, work of the ground, putting under grass supporting the flora and the world of insects.*



Vendanges manuelles transportées au chai en cagettes sous basse température. Pressage en douceur sous presse pneumatique.

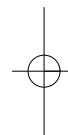
*The grapes are harvested manually, carried to the cellar in cases under low temperature. Gently pressed through a pneumatic press.*

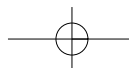


Sans aucun apport extérieur, la fermentation se fait lentement, à basse température, mise en barriques de chêne pour une micro-oxydation sans filtrage, apport de soufre au strict nécessaire. Ainsi, nous vous garantissons une vinification naturelle, des vins de caractère, d'unique élégance et de finesse.



*The wine-making is totally traditional, with no addition of yeast or other additives ; a slow process of fermentation in low temperatures ; maturing in oak barrels for micro-oxydation ; and no filtration. This process produces wines which are naturally full of character, possessing at the same time a unique and subtle elegance.*





**Vin Blanc**

issu du Chenin ou Pineau de la Loire.  
Robe jaune paille, sec mais tendre, bouquet remarquable, arômes de coing, d'acacia, de miel et de pomme.  
De longue garde.

*The white wine is made from the Chenin or Pineau de la Loire grape, dry but delicate, with a remarkable bouquet with hints of quince, acacias, honey and apples. With a good aptitude for aging, this wine is an ideal companion to seafood and fish.*



**Vin Rosé**

issu du Grolleau ou Groslot de Cinq-Mars.  
Très clair, sec et fruité, vin frais donc "vin de soif" par excellence.

*The rose wine is made from the Grolleau or Groslot de Cinq-Mars grape. Very light, dry and fruity, this wine is served cold and thus the perfect thirst-quenching wine, especially in warm weather.*



**Vin Rouge**

issu du Cabernet Franc et Côt ou Malbec.  
Robe foncée, vin charnu aromatique, dominante de griotte, de garde, accompagne viandes et fromages.

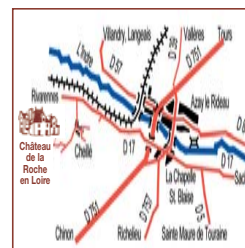
*The red wine is made from the Cabernet Franc or Côt de Malbec grape. Dark in colour, dense and full in taste and nose, with hints of griotte cherry, this red ages well and is a natural companion to meat and cheese dishes.*



**Vin Pétillant brut**

élevé en méthode traditionnelle, blanc ou rosé, issu des cépages Chenin ou Grolleau.  
Bulles légères, palais subtil, vins de fêtes.

*This dry sparkling wine made in the traditional way, available in both white and rose, is made with the Chenin or Grolleau grape. With its small bubbles and subtle palate, it is the perfect wine for celebrations and festivities.*



**Château de la Roche en Loire**

Louis-Jean Sylvos

Propriétaire-Viticulteur

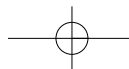
Cheillé - 37190 Azay-le-Rideau - France

GPS : N 47,2585539428157 - W 0,3950786590576172

Tél. + 33 2 47 45 46 05 - Cell. + 33 (0)6 07 66 95 70

Info@chateaudelarocheenloire.com

www.chateaudelarocheenloire.com



CHÂTEAU  
DE  
**LA ROCHE**  
en LOIRE

depuis 1580  
Vin Naturel de Loire