

INVITATION

Antoine, Olivier et Pascal NÉRON
vous invitent à deux journées découvertes :
Le samedi 29 juin et dimanche 30 juin 2012 de 10 h. à 19 heures.

Programme :

- Découverte de notre nouvelle cuvée « RIMOZ » un rouge élaborée par une technique de vinification toute particulière, à partir de vendange sélectionnée à la Rochette, récoltée manuellement, Le raisin est égrappé à 100% puis vinifié dans un fut (demi muid de 600 litres) pendant 3 semaines, La fermentation est faite avec les levures naturelles du raisin.

Un pigeage (immerger le raisin dans son jus) qui permet l'extraction de la couleur et des tannins est fait deux fois par jour.

Après une macération longue de 3 semaines, nous décuvons manuellement les barriques. Nous pressons le vin et nous le remettons dans ces mêmes barriques pour un élevage de 8 mois. C'est une cuvée que l'on pourrait définir comme très confidentielle, elle met en avant l'exclusivité du cépage gamay qui donne de la structure, de la puissance et de l'harmonie.

Nous avons choisi de l'appeler « RIMOZ », en souvenir de Antoine RIMOZ contemporain de Louis XIV et propriétaire du domaine de la Rochette au 17^{ème} siècle, dont un descendant fut maire de Villemontais de 1883 à 1885.

La typicité de ses arômes vous transportera sur les coteaux de la Rochette.

- Visite du vignoble de la Rochette, avec dégustation dans les vignes.

Dégustation de toutes nos cuvées : Blanc, Rosé, Rouge et rosé pétillant accompagnée de charcuterie et fromages fermiers.

- Venez partager avec nous un repas convivial et familial qui sera préparé avec le concours des producteurs, de la famille, des amis et évidemment accompagné des traditionnelles pâtes italiennes.
le dimanche 30 juin à partir de 12h 30

DOMAINE DE LA ROCHETTE

Néron Pascal tél. 06.72.70.49.29.
Néron Olivier tél. 06.75.87.69.41.
Néron Antoine tél. 06.58.49.28.17
42155 Villemontais
Tél. 04.77.63.10.62. Fax. 09.70.61.07.70.
antoine.neron@orange.fr
www.cote-roannaise-neron-rochette.fr