Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Insolite" blanc sec 2016

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2016
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: L'Insolite
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Insolite blanc sec 2016 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17/20. *On a une belle maturité portée par une colonne vertébrale minérale.* Apogée de 2017 à 2025**.**

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le 2011:

LOCALISATION : Sur la commune de Saumur au lieu dit les cerpes et saint Vincent.

CEPAGE : Chenin

TERROIR : Argilo-calcaire parfois rubéfiés et limon à silex (cailloux de grès et de silex). Travail du sol à 100 % plus un enherbement NATUREL sur une partie des vignes.

VINIFICATION : Vendanges manuelles par tries (2). Fermentation alcoolique en foudres de chez Stockinger de 12 hl ovale de façon à préserver toutes la minéralité du sous sol par un élevage discret en masse. Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12.8°, durée de fermentation 4 mois. Elevage sur les lies fines pendant 12 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures pour préserver le fruit au vin.

ACCCORDS GASRONOMIQUES :
Ravioles de tourteau au soja, champignons blancs et coriandre fraîche.
Rôti de lotte lardé, échalotes confites à la poire et romarin.
Saint- Jacques marinées au yuzu puis grillées, oignons grelots et artichauts glacés.
Saint-Jacques rôties au lomo, asperges blanches et réduction de vinaigre balsamique blanc.
Tarte croustillante de tourteaux, émulsion de Granny Smith.
Grosses langoustines aux cocos de Paimpol, bigorneaux et huile de palme.
Pommes de terres mixées à l'huile d'olive, saumon mi-cuit au cresson frais
Daurade royale de Méditerranée, jus de lapin moutard et eau de tomate.
Couteaux aux condiments, tomates, vin blanc et citron vert.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Ceci n'est pas un simple Saumur blanc ! C'est un magnifique chenin de Loire, d'une fraîcheur inouïe, avec une belle longueur.