

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les Roches" rouge 2016



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2016

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Roches

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

La petite cuvée signée Thierry Germain, réalisée pour cause de gel à partir d'achats de raisins à des vignerons compatissants. Très jolie entrée de gamme dans un magnifique millésime 2016... le peu qui n'a pas gelé a bénéficié ensuite de superbes conditions climatiques !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Domaine des Roches Neuves Les Roches 2016 signé Thierry Germain :

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE

Localisation : communes de Chaintres, Varrains et Saumur
Terroir : sous-sol crayeux, terrains sablonneux et argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 25 ans

ENCEPAGEMENT

100% Cabernet Franc

TRAVAIL DE LA VIGNE

Sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau' ; alliance de terrains sablonneux et argilo-calcaires qui donnent la typicité, l'élégance et la rondeur au vin ; terroir typique du Saumurois.

VINIFICATION

Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.

Fermentation en cuves inox à une température de 16 à 22 degrés.

Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuaison de 8 à 10 jours, élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3 à 4 mois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Excellent millésime, le 2016 se présente au nez comme en bouche sur des notes de fruits rouges. Aérien et frais, la maîtrise de la date de la récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.