

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2017



Prix du produit :

**126,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2017

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terres Chaudes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** Superbe millésime. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. A déguster sans attendre, dès 2020.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Terres Chaudes 2017 signé Thierry Germain :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) :16,5/20. *D'une grande douceur et*

---

*particulièrement charmeur, tout en restant racé.*

**Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) :** 15/20. *Floral, aérien avec de la profondeur, ce cabernet franc offre un style très bourguignon. Apogée de 2018 à 2025.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**LOCALISATION:** Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

**CEPAGE:** Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

**TERROIR:** Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

**VINIFICATION:** Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuvaïson de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

#### **ACCORDS GASTRONOMIQUES**

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.