

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2017



Prix du produit :

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de L'Echelier

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

18/2020 B+D. Une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine des Roches Neuves de Thierry Germain.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Domaine des Roches Neuves Clos de l'Echelier rouge 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. Bourré d'énergie mais jamais démonstratif, extrait avec justesse, il avance tout en finesse.

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 18/20. *On est sur un profil de cheval blanc ligérien, dans la texture satinée et l'allonge très longue qui se déroule progressivement sans chercher à épater.* Fourchette d'apogée : 2019-2029.

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17,5/20. *Texture soyeuse avec une aromatique très pure de cerise comme en volée finale, ce vin offre déjà un charme fou !* Fourchette d'apogée : 2018-2029.

**La Revue du Vin de France** (fév. 2019) : 17,5/20. *L'affinage en cave est absolument maîtrisé pour mettre en lumière un fruit radieux, à l'énergie revigorante de son terroir calcaire jusqu'à une finale élancée et épurée.* 7500 bouteilles / an.

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**LOCALISATION** : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

**CEPAGE** : Cabernet Franc

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE** : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur. Très peu de sol soit environ 30 à 50 cm et ensuite nous sommes directement sur la roche. Travail à la vigne : biologique et biodynamique, label Biodyvin et certification Ecocert.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle en caissettes, table de tri pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuaison de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges tartare et gibiers.