

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2017



Prix du produit :

240,00 €

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: Les Mémoires

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

18/20 RVF. Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :18/20. *Comme à son habitude, Les Mémoires est majestueux, avec une finesse et une profondeur supplémentaire. Encavez-les.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. *D'un soyeux confondant. Accent de cerise avec une jutosité stylée qui habille un tanin ultra fin, très intense, avec une finale marquée par la violette.* Fourchette d'apogée : 2019-2029.

Guide Bettane + Dessauve 2019 : (août 2018) : 18/20. *Texture ultra raffinée, avec un joli satiné et une envolée aérienne, on est vraiment dans l'infusion très stylée.* Fourchette d'apogée : 2018-2029.

La Revue du Vin de France (fév. 2019) : 18/20. *Un cabernet franc transcendé sur un plateau de silex et de calcaire qui lui confère une texture veloutée ivifiante, une densité aromatique retenue (pivoie, baies rouges, réglisse...) ainsi qu'une touche fumée évoquant une belle syrah du Rhône. Sublime !*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de 0ha70, très vieilles vignes de 112 ans regardant la Loire. Plantation en 1904.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur et silex.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique : label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendange manuelle en caissettes, table de trie 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. Cuvaizon de 10 à 15 jours.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.