

Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Insolite" blanc sec 2017



Prix du produit :

129,60 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Insolite

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16/20 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. Un grand vin qui a bénéficié des bienfaits du temps, comme tout bon chenin qui se respecte. Idéal en 2021.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Insolite blanc sec 2017

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Accent délicieux de fruits blancs au nez comme en bouche, avec de l'intensité en bouche et de bonnes vibrations finales. Apogée de*

2018 à 2028.

Accords mets et vins : plateau de fromages, crustacées, sole meunière, nages de poissons et coquillages, homard.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : *Dans un millésime comme 2017, les blancs sont magnifiquement domptés pour exprimer une chair pulpeuse, légèrement exotique, tout en conservant l'éclat cristallin du chenin saumurois, sans basculer dans un excès de richesse.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche Technique rédigée par le domaine

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.

ACCORDS 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.