

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2017



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2017
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos Romans
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

18/20 RVF. En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Clos Romans blanc 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *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. Clos Roman est d'une salinité calcaire brillante.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Eminemment cristallin et pur. Le vin libère une énergie franciscaine, habillée d'une touche de fruits jaunes en son centre et d'un grain calcaire très pur en finale. Magnifique !* Fourchette d'apogée : 2019-2029.

Accords mets et vins : plateau de fromage, crustacés, sole meunière, nages de poissons et coquillages, homard.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. *A la fois onctueux et vibrant, ce vin gagne en complexité au fur et à mesure qu'il est dans le verre et possède une envolée très lyrique dans la gamme des chenins de légende.* Fourchette d'apogée : 2018-2029.

La Revue du Vin de France (fév. 2019) : 16,5/20. *Un clos chaleureux couvert de sables argileux où le chenin exprime en 2017 une rondeur avenante, une fine touche exotique, tout en révélant une bouche cristalline d'une grande délicatesse. On l'aime dans la force de l'âge de ses 10 ans. 5400 bouteilles / an.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION : Sur la commune de Parnay, clos de murs du XIème siècle regardant la Loire.

CEPAGE : Chenin

TERRAOR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit Sénonien. Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel. Plantation 10 000 pieds/ha, sélection massale. Travail à la vigne : biologique et biodynamique : label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales en 52mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation 2 mois. Elevage sur les lies fines pendant 9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit au vin.