

# Domaine des Roches Neuves Saumur "Clos du Moulin" blanc sec 2019



Prix du produit :

**264,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)  
Millésime: 2019  
Appellation: Saumur  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Clos du Moulin  
Cépage dominant: chenin

## Description brève du produit :

Impressionnante de fraîcheur, d'élégance et de longueur minérale (surtout si on patiente quelques années). Dans le plus pur style du vigneron ! Sélection massale, vieux chenins de 80 ans... rien n'est laissé au hasard, comme toujours au domaine des Roches Neuves !

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Roches Neuves Saumur "Clos du Moulin" blanc sec 2019

## Fiche Technique rédigée par le domaine

**Localisation :** Parnay

**Terroir :** Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit sénonien.

**Age moyen des vignes :** 80 ans

**Encépage :** 100% Chenin

**Travail de la vigne :** Vigne travaillée en collaboration avec Eric Charrua (le propriétaire)  
Travail biologique.

**Vinification :** Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en fûts de 1 an de 600 litres.  
Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation de 3 mois.  
Elevage sur lies fines pendant 8-9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit du vin.

**Commentaire de dégustation :** La robe est d'un jaune paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante. Le 1er nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur, générosité et puissance. Le 2ème nez laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées, florales et végétales.

En bouche, l'attaque est droite et velouté et sensualité se mêlent suggérant tout le potentiel d'un grand terroir. L'acidité est présente, sans ostentation et dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatique des saveurs.