Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2020

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2020
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos de L'Echelier
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Roches Neuves Clos de l'Echelier rouge 2020

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 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. Cuvaison de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

Une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine des Roches Neuves de Thierry Germain.