

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2020



Prix du produit :

**276,00 €**

**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: Les Mémoires

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

95/100 RVF et 94/100 Castaing/Parker. 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" 2020**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 95/100. *"Les Mémoires, issu de très vieilles vignes, met davantage de temps à s'ouvrir et nous impressionne par sa densité. Il transcende merveilleusement le cabernet franc".*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : **94/100**. *The 2020 Saumur Champigny Les Mémoires, a remarkable rendition of this cuvée crafted from an exceptional terroir situated in Dampierre-sur-Loire, possesses a deep, complex bouquet of menthol, blueberries, peony, spices and dark berries intertwined with lead pencil with aeration in the glass. It's medium to full-bodied, deep and layered, tense and powerful. While it presents a somewhat austere character underscored by structured tannins, patience and aging in the cellar will undoubtedly enhance its qualities. DRINK DATE 2024-2044.*

#### **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. Cuvaision de 10 à 15 jours.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges tartare et gibiers.