

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2021



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2021
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terres Chaudes
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

92/100 RVF et **90/100** Castaing/Parker. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. A déguster sans attendre.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. "Terres Chaudes adopte joliment ce millésime car on y sent une enveloppe charnue, une sensation plus

confortable, jusqu'à une finale bien cadrée par des tanins dynamiques."

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **90/100**. Sourced from vines aged between 25 and 35 years, located in the *Les Poyeux* lieu-dit within the commune of Chacé, the 2021 *Saumur Champigny Terres Chaudes* exhales a perfumed, delicate bouquet of spices, peony, violet and leaves. Medium-bodied and displaying a poised and direct character, it's refined and gentle, boasting a crystalline texture and a calcareous, prolonged finish. DRINK DATE 2024-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION: Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

CEPAGE: Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

TERRAIRE: Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

VINIFICATION: Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuaison de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.