

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2021



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de L'Echelier

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

94/100 RVF et **92/100** Castaing/Parker. Une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine des Roches Neuves de Thierry Germain.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Clos de l'Echelier rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. *"L'Un éclat vivifiant*

du fruit supplémentaire (à Marginale 2021) dans l'Echelier, une interprétation élancée, calcaire."

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **92/100**. *Crafted from vines, planted in white clay with a mere depth of 10 centimeters over limestone within the commune of Dampierre-sur-Loire, the 2021 Saumur Champigny Clos de l'Échelier offers up aromas of blueberries, flowers and dark wild berries. Medium-bodied, concentrated and rich, it's lively and pure with a crystalline texture and a chiseled, saline and calcareous finish. I suspect it will show even better with a bit of bottle age. DRINK DATE 2024-2030.*

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

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.