

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2021



Prix du produit :

270,00 €

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: Les Mémoires

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

95/100 B+D et **94/100** RVF, **93/100** 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" 2021 :

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 95/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. *"Quant à Les Mémoires, il insuffle une belle énergie, une matière saine, et une finale ferme."*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **93/100**. *The 2021 Saumur Champigny Les Mémoires, deriving from vines rooted in silex soils atop chalky subsoils, offers up aromas of plums, violets, peonies, spices and smoke intertwined with flinty notes. Medium to full-bodied, layered and crystalline, it's deep and complete with structuring tannins and a more austere character than the Clos de l'Echelier. It should see out its 10th anniversary in fine form. DRINK DATE 2024-2034.*

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. Cuvaïson de 10 à 15 jours.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.