

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2021



Prix du produit :

384,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

96/100 B+D. **95-96-97/100** RVF. **94/100** Castaing/Parker. En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Clos Romans blanc 2021 :

La Revue du Vin de France (J. Cukierman, sept 2024) : **96-97/100**. *Sur ce millésime compliqué, Clos Romans brille avec éclat. Un vin sec et droit, mais très charmeur dans sa palette*

aromatique avec l'amande fraîche et le citron bergamote. Son caractère très salin rappelle les finos andalous. Il offre une grande tension, une trame très pure et nous emmène dans son univers marin et iodé.

La Revue du Vin de France (A. Goujard, sept 2024) : 95/100. *Il évoque l'amande fraîche, l'ananas. Une vitalité aromatique revigorante. Matière ciselée en bouche, une magnifique texture coulante, intense. Le gras arrive tranquillement jusqu'à une finale extrêmement salivante. Lumineux !*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 96/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100. *"Le Clos Romans s'exprime avec un peu plus d'épaule (que l'Echelier), lui aussi épuré à souhait, ciselé par un éclat tonique. Ces deux blancs nous enchantent, ils sont lumineux, purs, salins : de parfaites illustrations de chenins du saumurois."*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 94/100. *The 2021 Saumur Blanc Clos Romans possesses an expressive, floral bouquet of citrus oil, pomegranate, spring flowers and spices, followed by a medium to full-bodied, enrobing and charming, profound and satiny palate that segues into a long and mineral finish highlighted by elegant gastronomic, mineral bitterness. A real success! pH: 2.99.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION : Sur la commune de Parnay, clos de murs du XIème siècle regardant la Loire.

CEPAGE : Chenin

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit Sénonien. Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel. Plantation 10 000 pieds/ha, sélection massale. Travail à la vigne : biologique et biodynamique : label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales en 52mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation 2 mois. Elevage sur les lies fines pendant 9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit au vin.