

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Roche" rouge 2022

Prix du produit :

**96,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Millésime: 2022

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Roches

Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

La petite cuvée signée Thierry Germain, réalisée à partir d'achats de raisins à des amis vignerons. Très jolie entrée de gamme !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Roche" rouge 2022

## Fiche technique rédigée par le domaine :

### VIGNOBLE

Localisation : communes de Chaintres, Varrains et Saumur

Terroir : sous-sol crayeux, terrains sablonneux et argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans

## **ENCEPAGEMENT**

100% Cabernet Franc

## **TRAVAIL DE LA VIGNE**

Sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau' ; alliance de terrains sablonneux et argilo-calcaires qui donnent la typicité, l'élégance et la rondeur au vin ; terroir typique du Saumurois.

## **VINIFICATION**

Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.

Fermentation en cuves inox à une température de 16 à 22 degrés.

Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuaison de 8 à 10 jours, élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3 à 4 mois.

## **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Notes de fruits rouges au nez comme en bouche.

Aérien et frais, avec une belle acidité. .