

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2024



Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

**90/100** RVF. La cuvée idéale pour découvrir le domaine... et donner envie d'aller plus loin !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2024 :

**La Revue du Vin de France** (A. Goujard, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épatants à moins de 15 €" : **90/100**. *Après aération, de fines notes florales se dévoilent dans cette cuvée de Saumur-Champigny toujours franche. Sa suavité et son éclat expressif le rendent déjà très affriolant.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**LOCALISATION :** Au Sud-Est de Saumur, sur les communes de Chaintres, de Varrains et de Saumur.

**CEPAGE :** Cabernet Franc

**TERROIR ET 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.

Age moyen du vignoble pour produire cette cuvée : 25 ans. Enherbement naturel.

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 cuves inox 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.

Cuvaison de 8 à 10 jours, élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3 à 4 mois de façon à garder toute la fraîcheur au vin.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES**

Croissants à la dinde fumée et au cheddar

Pain roulé à la tapenade et au thon

Briks à la viande hachée

Ballotin de poulet et au poivre concassé

Pain de viande à la carotte et aux olives vertes

Tajine de boulette de Kefta aux raisins secs