

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2023



Prix du produit :

342,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Romans

RVF: 93/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves. Longue garde en perspective.

Description du produit :

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

Domaine des Roches Neuves Saumur Clos Romans blanc 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *En 2023, les blancs sont*

une réussite, peu de chenins de Loire peuvent prétendre à cet équilibre cette année-là.

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.