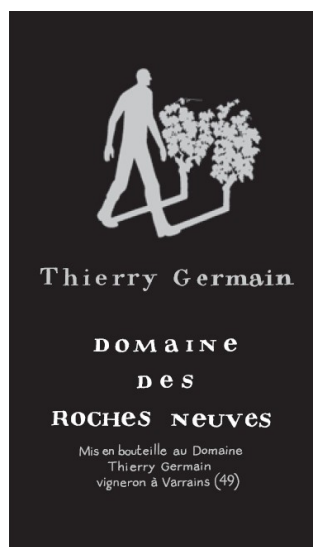


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2023

TeRR
ReS
CH
aUDeS

SAUMUR CHAMPIGNY
Appellation Saumur Champigny contrôlée

PRODUIT DE FRANCE



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

92/100 RVF. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. A déguster sans attendre.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 92/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION: Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

CEPAGE: Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

TERROIR: Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

VINIFICATION: Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuvaison de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.