

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2023

Prix du produit :

270,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Coup de Coeur et 94/100 RVF. Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **Coup de Coeur et 94/100.** *Les Mémoires offre toujours quelque-chose d'à part, de plus profond, subtil et complexe.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

La Revue du Vin de France (sept 2024) : *La cuvée est issue d'une parcelle de 4,2 hectares, le Clos de la Folie. Thierry Germain a repris ce petit bijou en 2012. Dans ce clos, seul 1,5 hectare donne Les Mémoires. Le vin est issu de vignes plantées en 1904 sur un plateau d'éboulis de silex et de calcaire*

surplombant la Loire. Un coin frais et tardif, vendangé 10 jours après La Marginale. Ici les cabernets francs de 120 ans affichent une intensité éclatante, une profondeur sombre et particulière.

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de 0ha70, très vieilles vignes de 112 ans regardant la Loire. Plantation en 1904.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur et silex.

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 cuve tronconique Stockinger 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. Cuvaision de 10 à 15 jours.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.