Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2014 (75 cl)

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2014
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Clos de L'Echelier
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 19/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" 2014 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Epicé et vigoureux, il déploie une matière étoffée et nerveuse dont les accents salins et tendus se prolongennt dans un final épanoui et moelleux.* 18/20.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Déroulant en profondeur un tannin soyeux, ce vin offre une finale saline d'une grande complexité. On est sur l'un des sommets du millésime par sa texture et sa percussion.* 19/20.

Fiche technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur. Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche. 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. Cuvaison de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

ROBE : Robe rouge vif avec des reflets violets.

NEZ : Elégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

BOUCHE : Ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

19/20 Bettane et Desseauve et 18/20 RVF. Une sélection parcellaire issue de moins de 2 ha clos de murs. Rare et exceptionnel ! Trop jeune en 2015.