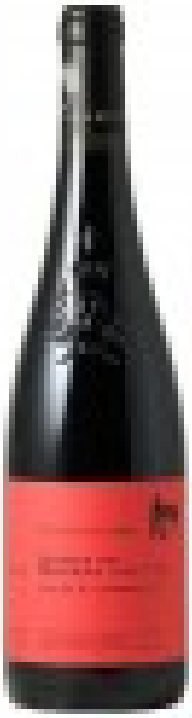
Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2014
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Domaine
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Cuvée fraîche avec des tanins souples*. 15/20.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Admirable série des 2014 avant la mise, mais nous reviendrons dessus l'an prochain. Domaine 2014: 16/20.

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 fraicheur au vin.

ROBE

C'est sous une livrée rouge-rubis moyen, presque limpide qu'elle s'offre à nous. Elle est brillante, lumineuse. Elle se pare de reflets diaprés, ondoyant entre le violine et la cerise.

NEZ

Beau nez de fleurs et de petits fruits rouges

BOUCHE

L'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans

lequel le rouge domine mais le noir n'est pas absent. L'acidité est présente, elle donne de l'ampleur, de la profondeur. L'alcool, lui, se met au service de l'ensemble en induisant la verticalité. Les tannins, eux, jouent sur l'ambiguïté : ils sont juvéniles, nombreux, légèrement grenus ; ils sont aussi friands et abordables. La matière est dans l'attente mais présente beaucoup de charme et est abordable. La finale moyennement longue est joué sur les registres bergamotes et jasminés.

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

Description brève du produit :

La cuvée idéale pour découvrir le domaine... et donner envie d'aller plus loin ! 16/20 RVF.