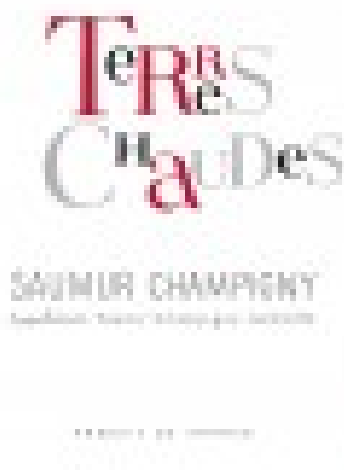


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2016

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terres Chaudes

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Terres Chaudes 2016 signé Thierry Germain :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Nous retrouvons le sourire avec une belle série de rouges : la fraîcheur et l'expression du végétal noble du cabernet franc sont parfaitement stylisés. Une sensation coulante d'un grand naturel d'expression est évidente. Terres Chaudes et Franc de Pied 2016 vieilliront avec énergie dans les prochaines années mais leur expression florale et leurs tanins raffinés les rendent déjà accessibles.*

Guide Bettane et Desseauve 2018: 16/20. *Fruité expressif avec un tannin de bonne dimension, ce vin se boit comme il se lampe. Apogée de 2017 à 2027.*

Lire les commentaires du millésime précédent

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.

Description brève du produit :

Superbe millésime. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. **16/20** B+D.