

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2016



Prix du produit :

194,40 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2016
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos de L'Echelier
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
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 Clos de l'Echelier rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *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. Il faudra être patient avec le Clos de l'Echelier 2016, retenu et musclé.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Texture soyeuse très pure, avec une progression dans la vivacité du fruit et l'élégance de la forme dans le sens de la profondeur. Fourchette d'apogée : 2017-2027.*

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 50 cm 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.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

18,5/20 B+D : *Grande délicatesse dans la profondeur de tannin, avec une superbe pureté dans le fruit.*