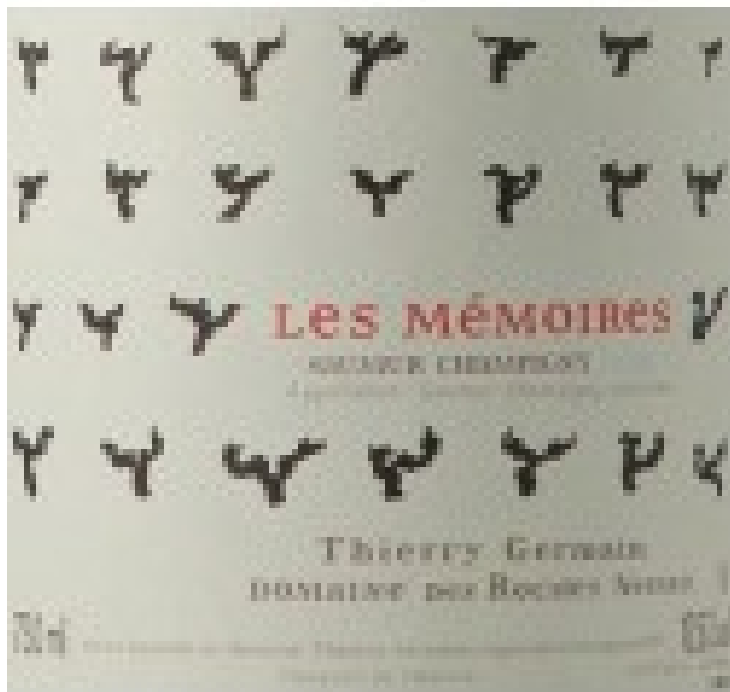


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2016



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2016

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *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 Les Mémoires 2016, dont les vignes centenaires donnent l'expression la plus profonde et la plus fidèle d'un grand vin de Saumur-Champigny.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : (août 2017) : 17,5/20. *Aérien, floral et caressant, on est sur un vin tout en infusion avec un tannin ultra fin. Fourchette d'apogée : 2017-2036.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de Oha70, 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. Cuvaison de 10 à 15 jours.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

18/20 RVF. Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.