

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2016



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Romans

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Clos Romans blanc 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Le souffle d'énergie salin et lumineux dans les blancs 2016 est impressionnant. Ces vins sont remarquablement épurés. Le Clos Romans se montre ciselé avec une trame un peu plus exotique.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18,5/20. *Profondeur saline sur fond de fruits jaunes, avec une touche d'agrumes et une merveilleuse énergie en bouche. Fourchette d'apogée : 2017-2027.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION : Sur la commune de Parnay, clos de murs du XIème siècle regardant la Loire.

CEPAGE : Chenin

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit Sénonien. Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel. Plantation 10 000 pieds/ha, sélection massale. Travail à la vigne : biologique et biodynamique : label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales en 52mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation 2 mois. Elevage sur les lies fines pendant 9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit au vin.

Description brève du produit :

En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves. 18,5/20 B+D.