

Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Echelier" blanc sec 2016



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Echelier

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Echelier" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Le souffle d'énergie salin et lumineux dans les blancs 2016 est impressionnant. Ces vins sont remarquablement épurés. Toutefois avec une chair un peu plus épaisse, ils gagneraient en volupté. L'Echelier en témoigne.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Intensité aromatique sur les fruits exotiques et une touche crayeuse, bouche parfaitement étirée, finale brillante. Fourchette*

d'apogée : 2019-2023.

Accords mets et vins : plateau de fromage, crustacés, sole meunière, nages de poissons et coquillages, homard.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *Attaque onctueuse soutenue par une belle tension saline sur fond d'agrumes.* Fourchette d'apogée : 2017-2023.

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 91/100. *The 2016 Saumur L'Échelier is from four parcels on Turonian limestone (tuffeau) soils. The bouquet is well concentrated, intensely floral and provided with almond aromas. Juicy yet well structured and elegant, the wine finishes with firm, still present tannins and good salinity. Fresh pineapple flavors on the palate and in the aftertaste. "2016 is similar to 2014 in its fresh and straight character," says Thierry Germain. Drink date 2021-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNOBLE :

Localisation : Dampierre sur Loire

Terroir : Argilo-calcaire, 30 cm de sable avant de toucher le calcaire dit Turonien Supérieur

Encépagement : 100% Chenin

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Clos de murs emblématique de 300 ans regardant la Loire.

Travail du sol à 100% et enherbement naturel.

Plantation à 6500 pieds/ha, sélection massale.

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

VINIFICATION :

Vendange manuelle. Fermentation alcoolique en barriques de 600 litres ovales en 52 mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°, durée de fermentation de 3 mois. Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

Toutes ces opérations se font à basse température en cave souterraine pour préserver le fruit du vin.

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Une vieille sélection massale particulièrement réussie en 2016, c'est la première fois que nous la sélectionnons