

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2020



Prix du produit :

**90,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 90/100

RVF: 92/100

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 Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (juillet/aout 2022) : 92/100. *Remarquable vin pulpeux, d'une grande précision d'arômes et d'équilibre en bouche. Il exprime un fruit mûr, charnu et d'une fraîcheur pleine d'énergie. Vous serez sûr de faire aimer le cabernet franc avec cette cuvée.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

**LOCALISATION** : Au Sud-Est de Saumur, sur les communes de Chaintres, de Varrains et de Saumur.

---

**CEPAGE** : Cabernet Franc

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE** : Sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau' ; alliance de terrains sablonneux et argilo-calcaires qui donnent la typicité, l'élégance et la rondeur au vin ; terroir typique du Saumurois.

Age moyen du vignoble pour produire cette cuvée : 25 ans. Enherbement naturel.

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 cuves inox 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.

Cuaison de 8 à 10 jours, élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3 à 4 mois de façon à garder toute la fraîcheur au vin.

### **ACCORDS GASTRONOMIQUES**

Croissants à la dinde fumée et au cheddar

Pain roulé à la tapenade et au thon

Briks à la viande hachée

Ballotin de poulet et au poivre concassé

Pain de viande à la carotte et aux olives vertes

Tajine de boulette de Kefta aux raisins secs

### **Description brève du produit :**

92/100 RVF. La cuvée idéale pour découvrir le domaine... et donner envie d'aller plus loin !