

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2020



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100. *"Les Mémoires, issu de très vieilles vignes, met davantage de temps à s'ouvrir et nous impressionne par sa densité. Il transcende merveilleusement le cabernet franc".*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **94/100**. *The 2020 Saumur Champigny Les Mémoires, a remarkable rendition of this cuvée crafted from an exceptional terroir situated in Dampierre-sur-Loire, possesses a deep, complex bouquet of menthol, blueberries, peony, spices and dark berries intertwined with lead pencil with aeration in the glass. It's medium to full-bodied, deep and layered, tense and powerful. While it presents a somewhat austere character*

underscored by structured tannins, patience and aging in the cellar will undoubtedly enhance its qualities. DRINK DATE 2024-2044.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de 0ha70, 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 :

95/100 RVF et 94/100 Castaing/Parker. Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.