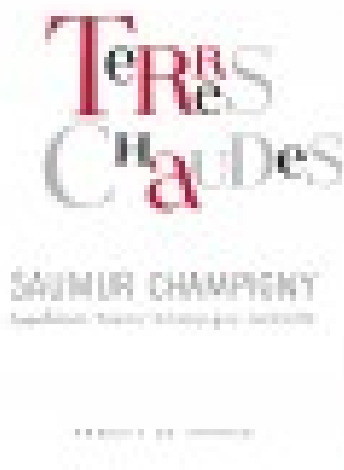


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2022



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terres Chaudes

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

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 "Terres Chaudes" rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Les rouges 2022 offrent naturellement une maturité plus poussée, à l'image de Terres Chaudes, à la texture enveloppée structurée par des tanins saillants. Un an de bouteille supplémentaire lui fera le plus grand bien.*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **90/100**. *Pepper, spices, cassis, leaves and dark wild berries preface the 2022 Saumur Champigny Terres Chaudes, a medium-bodied, juicy and structured wine that is finished with lively acids and a gently austere, firm character, a sign of the vintage. DRINK DATE 2024-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION: Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

CEPAGE: Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

TERROIR: Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

VINIFICATION: Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuvaison de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.

Description brève du produit :

92/100 RVF et 90/100 Castaing/Parker. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. A déguster sans attendre.