

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2022



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Romans

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *Tout aussi dynamique et brillant, le Clos Romans insuffle un velouté et une énergie phénoménales. Magnifique expression contemporaines du chenin saumurois.*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **93/100**. *The 2022 Saumur Blanc Clos Romans, from vines planted on clay-limestone soil, pressured for four hours and matured for nine months in fine lees, reveals a lively, aromatic bouquet of white fruits, spices, lemon oil and ripe orchard fruits. Medium-bodied, rich and satiny, enveloping and charming, rich and structured, with*

good depth at the core and chalky extract, it will need time to integrate fully. DRINK DATE 2024-2034.

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 Bodyvin 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 :

96/100 RVF, 93/100 Castaing/Parker. En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves.