

# 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.*

**La Revue du Vin de France** (avril 2025) : **95/100**. *Issu d'un clos ravissant aux sols d'argiles, de limons, de grès et silex sur tuffeau, voici le Clos Romans, un blanc rayonnant évoquant les fleurs, les agrumes, tout en nuances. Magnifique épure de la matière. Un élan exceptionnel, une fraîcheur inoubliable dans ce millésime solaire.*

---

**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.