

Domaine des Roches Neuves Saumur-  
Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2014 (75  
cl)

Prix du produit :

**210,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE  
Millésime: 2014  
Appellation: Saumur-Champigny  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Cuvée: Clos de L'Echelier  
RVF: 18/20  
Bettane + Desseauve: 19/20

**Description du produit :**

En savoir plus sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** *Epicé et vigoureux, il déploie une matière étoffée et nerveuse dont les accents salins et tendus se prolongent dans un final épanoui et moelleux. 18/20.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** *Déroulant en profondeur un tannin soyeux, ce vin offre une finale saline d'une grande complexité. On est sur l'un des sommets du millésime par sa texture et sa percussion. 19/20.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**LOCALISATION :** Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

**CEPAGE :** Cabernet Franc

---

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE** : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur. Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche. 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, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

**ROBE** : Robe rouge vif avec des reflets violets.

**NEZ** : Élégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

**BOUCHE** : Ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges tartare et gibiers.

**Description brève du produit :**

19/20 Bettane et Desseauve et 18/20 RVF. Une sélection parcellaire issue de moins de 2 ha clos de murs. Rare et exceptionnel ! Trop jeune en 2015.