Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2014 (75 cl)

Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2014
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Les Mémoires
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2014 :**

Revue du Vin de France - *Les 1500 meilleurs vins de l'année* (juin 2015) : *Floral et intense, le jus de cette vigne centenaire possède une richesse de sève et une race hors du commun. Profondeur de saveurs et persistance phénoménales.*

Guide Bettane et Dessauve 2016: "La cuvée Mémoires est d'un soyeux confondant"

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 110 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.

ROBE : rubis / grenat intense, dense et concentrée.

NEZ : Des nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé, fraise des bois.

BOUCHE : Attaque droite et puissante, se mêlent velouté/sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

18/20 Bettane Desseauve, 18,5 RVF. Ces vignes centenaires donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.