

# CLOS DE L'ÉCHELIER 2016 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée confidentielle marquée par une belle fraîcheur aromatique.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Principalement avec du poisson grillé

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chenin

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Saumur

**Millesime** : 2016

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% chenin

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Fermentation alcoolique en barrique, pressurage pneumatique de 4h; ainsi que trois mois de fermentation

**Elevage** : 9 mois sur lies fines

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille presque cristallin

**Nez** : Frais, généreux, notes florales et d'agrumes puissantes

**Bouche** : Droit, puissant et fruité

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 10 - 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

A 23 ans, Thierry Germain revient dans le Bordelais. Il faudra 20 ans à la douceur angevine pour l'amadouer. Le girondin fougueux a fini d'imposer. Il a grandi ; jusqu'à se faire plus petit que le végétal auquel il est soumis. Les yeux grands ouverts sur le vent qui conditionne le vin.

