

CLOS DE L'ÉCHELIER 2017 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle complexité aromatique sur cette cuvée confidentielle.

- Chenin 100%

Accords mets et vins

Parfait avec un poisson grillé et des Saint-Jacques grillées.
Certifié Gueuleton.

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

Couleur : Blanc

Millesime : 2017

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% chenin

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

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 : Puissance des note d'agrumes, frais et généreux

Bouche : Puissant, fruité et riche en arômes

Garde : 6 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.

