

# CLOS ROMANS 2018 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Le plus grand vin blanc du domaine, doté d'une palette aromatique large sur les fruits blancs, exotiques et agrumes, on retrouve aussi des notes florales.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

### 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** : 2018

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant le calcairesénonien

**Cépage** : Chenin 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Fermentations alcoolique en barrique de 400 à 600 litres, perssurage pneumatique de 4h, degrés naturels de 12,9°, 2 mois de fermentation

**Elevage** : Sur lies fines pendant 9 mois

### Dégustation

**Robe** : Jaune paille

**Nez** : Le 1er nez est concentré, frais et généreux, puis passe sur des arômes fruitées, florales et végétales

**Bouche** : Sur les fruits blancs et exotiques, citron et pamplemousse, notes florales de roses, d'acacia et d'aubépine

**Garde** : 15 ans

**Température de service** : 8°

## 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.

