

# INSOLITE 2017 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

C'est un magnifique Chenin de Loire doté d'une très belle longueur.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Ce 100% Chenin s'accordera avec tout type de produits de la mer, cru, en papillote, rôti ...

## 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

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille  
**Nez** : Frais, concentré, généreux, tout en puissance, sur les fruits à chair blanche, les agrumes et le tilleul  
**Bouche** : Droit, velouté, minéral  
**Garde** : 10 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.

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire et limon à silex  
**Cépage** : Chenin 100%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biodynamique  
**Vinification** : Fermentation alcoolique en foudre Stoeckinger de 12 hl ovale de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse, pressurage pneumatique de 4h, degrés naturels de 12,8°, la fermentation dure 4 mois  
**Élevage** : Sur lies fines pendant 9 mois

