

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

