

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2013 :

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (Jean-Emmanuel Simond, juin 2014) : Classé au plus haut, en "**réussite exceptionnelle**". *Une matière ample, un fruit mûr et moelleux, tout en profondeur et en intensité, un profil tendu et élancé. L'élevage millimétré valorisera le jus de ces vignes de 109 ans sur sol d'éboulis de silex, qui fera une grande bouteille.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Les Mémoires confirme son immense réussite en 2013, la sève de ses vignes centenaires imprégnant littéralement la bouche de son empreinte sapide.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *La violette jaillit du verre des Mémoires, jus vigoureux et racé juste avant la mise en bouteilles, dont les saveurs intenses et raffinées ne s'épanouiront pleinement que dans quelques années.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Coup de coeur. Texture de rêve avec un soyeux digne des pomerols les plus subtils, la persistance toute en fraîcheur est stylée pour un 2013. C'est l'un des vins du millésime.*

Guide Bettane et Desseauve 2017: 17.5/20. Ce vin évolue parfaitement avec sa texture de rêve, son soyeux digne des pomerols les plus subtils, la persistance tout en fraîcheur est stylée pour un 2013. C'est l'un des vins du millésime. Apogée 2016 à 2021.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Localisation : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de 0,70 hectare, très vieilles vignes de 109 ans regardant la Loire. Plantation en 1904.

Cépage : Cabernet franc

Terroir : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur et silex.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique ? label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronconique *Stockinger* à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuvaision de 10 à 15 jours.

Dégustation : Robe rubis / grenat intense, dense et concentrée. Au nez, des nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé, fraise des bois. En bouche, attaque droite et puissante, se mêlent velouté/sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

Accords : Viande rouge en tartare et gibiers.

Description brève du produit :

17,5 Bettane et Desseauve. 18/20 RVF. Vignes centenaires, rendements microscopiques... Grands vins de garde... et de collection !