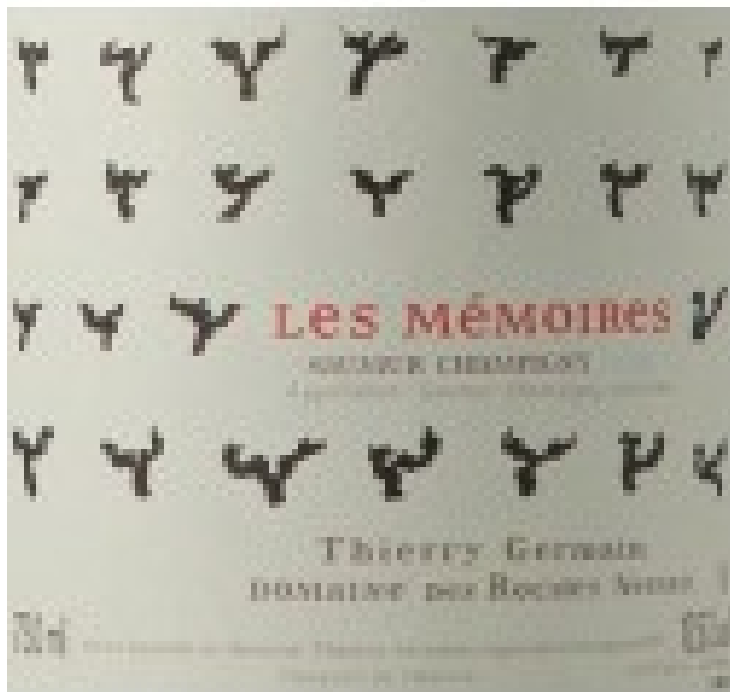


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2015



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2015

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Mémoires

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2015 :**

Guide Bettane et Desseauve 2016: 18,5/20. *Soyeux incomparable, raffinement de tannin avec une profondeur bourguignonne, on est sur les sommets. Apogée de 2016 à 2036.*

Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :

"Le millésime 2015 nous a gâté.

Grâce à de belles vendanges ensoleillées et un travail acharné toute l'année, nous avons rentré un beau raisin qui nous a donné des jus d'une extrême finesse avec beaucoup de profondeur. Notre défi cette année a été de ne pas tomber dans la surmaturité de façon à garder la fraîcheur des vins."

Fiche Technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de

0ha70, très vieilles vignes de 112 ans regardant la Loire. Plantation en 1904.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : 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. Cuvaison de 10 à 15 jours.

ROBE : rubis / grenat intense, dense et concentrée.

NEZ : Des nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé, fraise des bois.

BOUCHE : Attaque droite et puissante, se mêlent velouté/sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

18,5/20 B+D : "*d'un soyeux confondant*". Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.