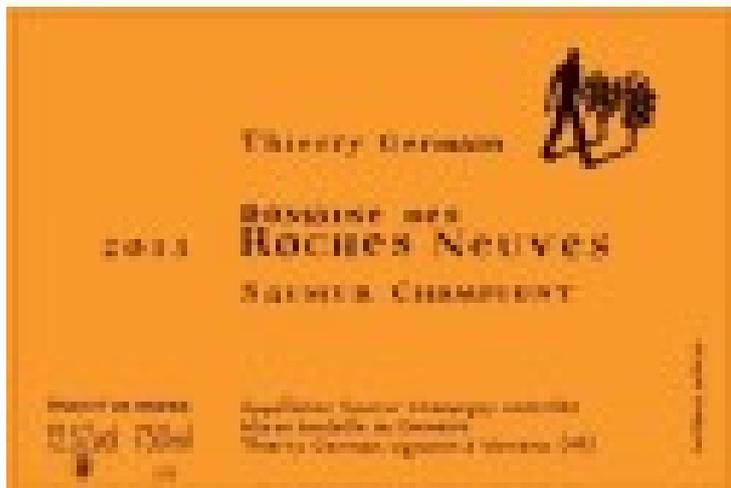


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

13,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2013

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Domaine

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Vin net, coulant et velouté, c'est déjà un pur plaisir. Apogée de 2014 à 2017.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Quel éclat, finesse de texture et élégance dans les rouges 2013 ! La cuvée Domaine, précise et friande à souhait, est un petit bijou de fruit ciselé et délicatement réglissé.*

Guide RVF des Meilleurs Vins à moins de 20 ?: *Quel éclat, quelle finesse de texture et quelle élégance dans ce vin ! Une cuvée précise et friande à souhait, qui est un petit bijou de fruit ciselé et délicatement réglissé. Une infusion croquante qu'il faut absolument découvrir...*

Fiche technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION: Au sud est de Saumur sur les communes de Chaintres de Varrains et de Saumur.

CEPAGE: Cabernet Franc.

TERROIR: Sous-sol crayeux appelé TUFFEAU alliance de terrains sablonneux et argilo calcaire qui donnent la

Typicité, l'élégance, et la rondeur au vin ; terroir type du Saumurois. Age moyen du vignoble pour produire cette cuvée : 25 ans, enherbement naturel.

VINIFICATION: Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuves inox 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 8 à 10 jours,

élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant trois à quatre mois de façon à garder toute la fraîcheur au vin.

ROBE: C'est sous une livrée rouge/rubis moyen, presque limpide qu'elle s'offre à nous. Elle est brillante,

lumineuse. Elle se pare de reflets diaprés ondoyant entre le violine et la cerise.

NEZ: Beau nez de fleurs et de petits fruits rouges .

BOUCHE: L'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans lequel

le rouge domine mais le noir n'est pas absent. L'acidité est présente, elle donne de l'ampleur, de la profondeur. L'alcool, lui, se met au service de l'ensemble en induisant la verticalité. Les tannins, eux, jouent sur l'ambiguïté : ils sont juvéniles, nombreux, légèrement grenus ; ils sont, aussi, friands et abordables. La matière est dans l'attente mais présente beaucoup de charme et est abordable. La finale moyennement longue est jouée sur les registres bergamotes et jasminées.

ACCORDS GASTRONOMIQUES:

Croissants à la dinde fumée et au cheddar

Pain roulé à la tapenade et au thon.

Briks à la viande hachée

Ballotin de poulet et au poivre concassé

Pain de viande à la carotte et aux olives vertes

Tajine de boulette de Kefta aux raisins secs

Description brève du produit :

La cuvée idéale pour découvrir le domaine... et donner envie d'aller plus loin !