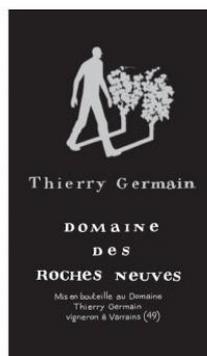
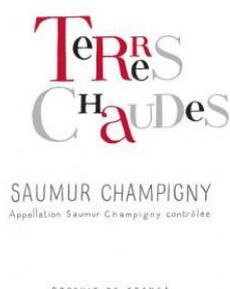


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2013



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Terres Chaudes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *Tannin croquant et soyeux, avec une persistance d'une grande pureté. Apogée de 2014 à 2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Quel éclat, finesse de texture et élégance dans les rouges 2013 ! Terres Chaudes offre plus de volume et de persistance que la cuvée "Domaine", et approfondit cette définition de fruit franc et limpide, au plus près des saveurs du raisin.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION : Sur le coteau des Poyeux et une partie de la Fosse de Chaintres au lieu-dit les Dares.

CEPAGES : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau' ; alliance de terrains argilo-sablonneux à dominante calcaire. Age moyen des vignes : 35 à 45 ans. Rendement : 35 hl / hectare. Travail à la vigne : biologique et biodynamique ? label Biodyvin et certification Ecocert

VINIFICATION : Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Egrappage 100%. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Infusion + remontage par jour de 5mm. **Cuvaison** de 15 à 20 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

ROBE : C'est d'un rubis/grenat intense qu'elle se présente à nous ; elle est opaque, brillante et lumineuse, Néanmoins nimbée d'un halo diffus. Les reflets sont entre des nuances violines et cerise.

NEZ : Timide et distingué, le 1er nez, encore sur la réserve, laisse entrevoir de bien belles promesses. A l'aération, il consent peu à peu à livrer les secrets de ses origines. Le 2ème nez, lui, laisse parler le fruit si savoureux et mûr à point. Fruits noirs/rouges : cassis, myrtille, cerise, mûre, framboise, groseille, cerise Napoléon, fraise ; Fruits à l'eau-de-vie : bigarreau ; Floral : iris, violette, pivoine ; Végétal : cèdre, baume, menthe ; Epices : poivre, girofle, cannelle, vanille ; Minéral.

BOUCHE : L'attaque est droite/séveuse. De l'alpha à l'oméga, elle aura comme fil d'Ariane, la fraîcheur. Le fruité est légèrement compoté saupoudré d'épices et apporte l'épaisseur. L'acidité qui suit est bienvenue, avec son caractère caméléonien, flirte avec l'eucalyptus et la bergamote sert d'aussières à la matière. L'alcool, lui, est présent et est la clé de voûte de l'ensemble, lui apportant la solidité, mais aussi la souplesse. Les tannins sont nombreux, entre deux âges, présentant quelques aspérités, servent de socle à l'ensemble. La matière, en chef d'orchestre, essaie de fédérer ses composantes qui préféreraient encore, jouer les uns sans les autres, plutôt que les uns avec les autres. La finale est très très longue et voit la rémanence de notes déjà perçues, sur de longues caudalies.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Canette rôtie aux épices ; Parmentier d'agneau de sept heures ; Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches ; Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles ; M'hancha aux légumes, à la viande hachée ou au poulet

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Du fruit, rien que du fruit, avec une belle persistance. Apogée de 2016 à 2020.
