

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2013



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2013

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de L'Echelier

RVF: 17/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *17/20. Encore dans la limbe, le sobre Clos de l'Echelier rouge 2013 s'incline aujourd'hui devant la brillante complexité du 2012 (17/20, ndlr), dont la trame saline et juteuse nous enchante.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Quel éclat, finesse de texture et élégance dans les rouges 2013 ! La fraîcheur intense du fruit illumine le Clos de l'Echelier, que sa trame salivante et ses petits tanins nerveux promettent à une longue évolution.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur. Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche. Travail à la vigne : biologique et biodynamique , label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendange manuelle en caissettes, table de tri 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, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

Description brève du produit :

Moins de deux hectares clos de murs... un vin rare et exceptionnel isolé en sélection parcellaire depuis 2012. 17/20 RVF. Trop jeune pour une dégustation en 2015.