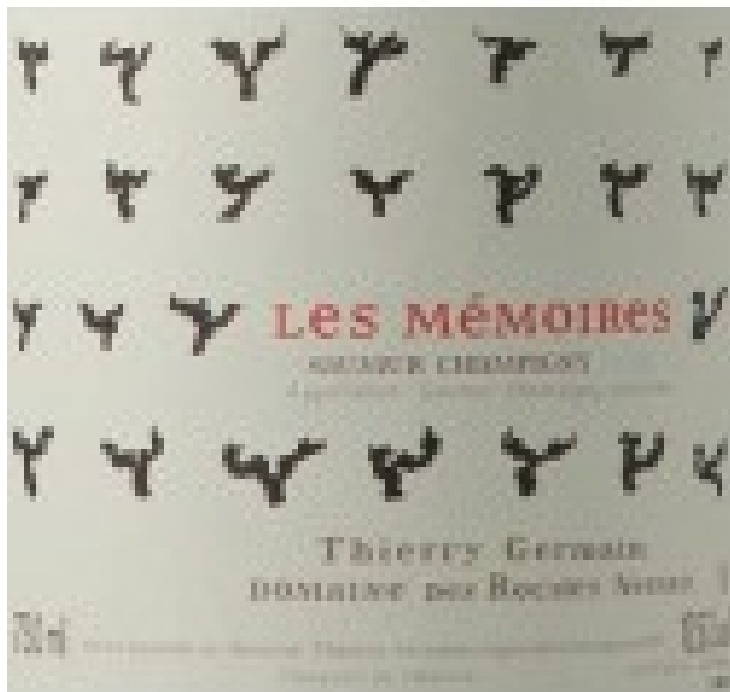


# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

**41,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2014

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2014 :**

**Revue du Vin de France** - *Les 1500 meilleurs vins de l'année* (juin 2015) : *Floral et intense, le jus de cette vigne centenaire possède une richesse de sève et une race hors du commun. Profondeur de saveurs et persistance phénoménales.*

**Guide Bettane et Dessauve 2016:** "La cuvée Mémoires est d'un soyeux confondant"

**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 110 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 :**

18/20 Bettane Desseauve, 18,5 RVF. Ces vignes centenaires donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.