

INSOLITE 2017 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

C'est un magnifique Chenin de Loire doté d'une très belle longueur.

- Chenin 100%

Accords mets et vins

Ce 100% Chenin s'accordera avec tout type de produits de la mer, cru, en papillote, rôti ...

Détails

Millesime : 2017

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chenin

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Appellation : AOP Saumur

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et limon à silex

Cépage : Chenin 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Fermentation alcoolique en foudre Stoeckinger de 12 hl ovale de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse, pressurage pneumatique de 4h, degrés naturels de 12,8°, la fermentation dure 4 mois

Eleveage : Sur lies fines pendant 9 mois

Dégustation

Robe : Jaune paille

Nez : Frais, concentré, généreux, tout en puissance, sur les fruits à chair blanche, les agrumes et le tilleul

Bouche : Droit, velouté, minéral

Garde : 10 ans

Température de service : 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

A 23 ans, Thierry Germain revient dans le Bordelais. Il faudra 20 ans à la douceur angevine pour l'amadouer. Le girondin fougueux a fini d'imposer. Il a grandi ; jusqu'à se faire plus petit que le végétal auquel il est soumis. Les yeux grands ouverts sur le vent qui conditionne le vin.

