

# CLOS DE L'ÉCHELIER 2017 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle complexité aromatique sur cette cuvée confidentielle.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Parfait avec un poisson grillé et des Saint-Jacques grillées.  
Certifié Gueuleton.

## Détails

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Blanc

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2017

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chenin

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Saumur

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% chenin

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation alcoolique en barrique, pressurage pneumatique de 4h; ainsi que trois mois de fermentation

**Elevage** : 9 mois sur lies fines

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille presque cristallin

**Nez** : Puissance des note d'agrumes, frais et généreux

**Bouche** : Puissant, fruité et riche en arômes

**Garde** : 6 ans

**Température de service** : 10 - 12°

## 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.

