

CLOS ROMANS 2018 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Le plus grand vin blanc du domaine, doté d'une palette aromatique large sur les fruits blancs, exotiques et agrumes, on retrouve aussi des notes florales.

- Chenin 100%

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Millesime : 2018

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, 30 cm de sable argileux avant le calcairesénonien

Cépage : Chenin 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Fermentations alcoolique en barrique de 400 à 600 litres, perssurage pneumatique de 4h, degrés naturels de 12,9°, 2 mois de fermentation

Elevage : Sur lies fines pendant 9 mois

Dégustation

Robe : Jaune paille

Nez : Le 1er nez est concentré, frais et généreux, puis passe sur des arômes fruitées, florales et végétales

Bouche : Sur les fruits blancs et exotiques, citron et pamplemousse, notes florales de roses, d'acacia et d'aubépine

Garde : 15 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.

