

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

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine des Roches Neuves
Couleur : Blanc
Région : Val de Loire
Appellation : AOP Saumur
Cépages : Chenin
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Jaune paille
Nez : Le 1er nez est concentré, frais et généreux, puis passe sur des arômes fruités, 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°

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

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.

