

INSOLITE 2019 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 encore jeune devra être carafé environ 1h avant d'être dégusté, s'il appréciera quelques années de garde, il saura se faire apprécié accompagné de coquilles Saint-Jacques, de poissons d'eau douce ...

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 : 2019

Contenance : 0,75 L

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 : Sur les fruits à chair blanche, la mandarine et de subtiles notes de brioche grillée

Bouche : Frais, toniquen puissant

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.

