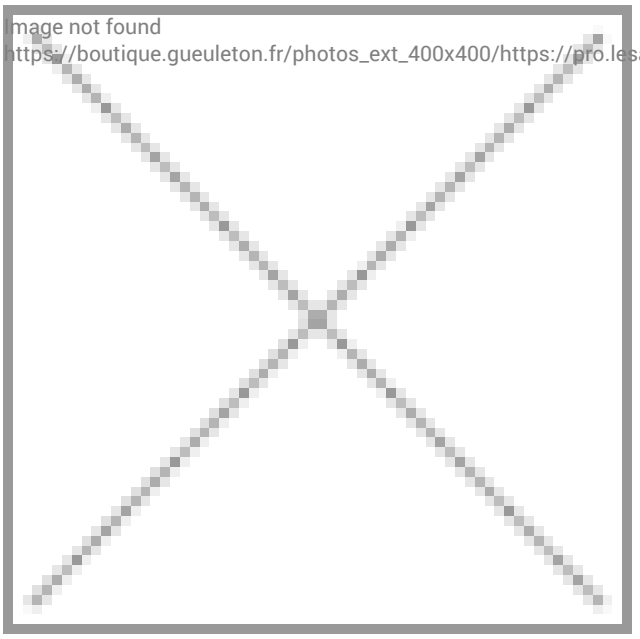
CLOS DE L'ÉCHELIER 2017 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle complexité arômatique 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.

Image not found
https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png