



# L'Échelier blanc, 2022

Domaine des Roches Neuves  
FRANCE, LOIRE, SAUMUR

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
SUPERFICIE	Plantation à 6500 pieds/ha, sélection massale.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Clos de murs emblématiques de 300 ans regardant la Loire.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire, 30 cm de sable avant de toucher le calcaire dit Turonien Supérieur
VINIFICATION	Vendange manuelle. Fermentation alcoolique en barriques de 600 litres ovales en 52 mm d'épaisseur. Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°, durée de fermentation de 3 mois.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies fines pendant 9 mois.

CODE SAQ  
14861881

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis le début des années 1990, Thierry Germain est à la tête du Domaine des Roches Neuves, situé à Varrains, près de Saumur (Loire) au sein des appellations Saumur Blanc et Saumur Champigny. Encensé par la critique (3 étoiles au Guide Vert et 5 au guide Bettane et Desseauve) et plébiscité des amateurs, ce vigneron-étoile du ligérien travaille ses 28 hectares de vignes selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie depuis les années 2000. Une attention toute particulière est prêtée à la vie des sols et à l'équilibre de ses deux cépages fétiches, le cabernet franc et le chenin, cépages rois de la région. Au Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain élabore sans aucun intrant œnologique des vins parmi les plus grands de la Loire. Il propose une gamme complète de vins allant du vin de copains aux grands rouges de Loire, notamment l'immense cuvée Les Mémoires ou encore l'Echelier, superbe blanc pouvant vieillir en cave plus d'une dizaine d'années.