



## Les Mémoires, 2019

Domaine des Roches Neuves  
FRANCE, LOIRE, SAUMUR-CHAMPIGNY

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes plantées en 1904, 116 ans
SUPERFICIE	Clos de 80 ares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Clos se situe sur la commune de Dampierre-sur-Loire
EXPOSITION	Regardant la Loire
GÉOLOGIE DU SOL	Eboulis de silex et calcaire dit Turonien supérieur
VINIFICATION	Fermentation en cuve ciment ouverte de 45hl.
ÉLEVAGE	12 mois en foudre.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis intense, dense et concentrée. Au nez, de subtiles nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore de fraise des bois. En bouche, l'attaque est droite et puissante, tout en sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.
CONSOMMATION	Idéal avec un boeuf braisé au vin rouge, un riz libanais à l'agneau ou une soupe de potiron aux girolles. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 à 15 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14549310

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
73.00 \$



### 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.