



L'Insolite, 2020

Thierry Germain Sélection
FRANCE, LOIRE, SAUMUR

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Au sud-est de Saumur, sur les communes de Chaintres, de Varrains et de Saumur
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et limon à silex
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caissette. Fermentation alcoolique en foudre de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse. Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°C. Durée de fermentation de 4 mois.
ÉLEVAGE	9 mois sur lies fines.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune paille, presque cristallin, lumineuse et brillante. Au nez, une conjugaison de concentration, fraîcheur, générosité et puissance. Le deuxième nez laisse apparaître de subtiles senteurs fruités, florales et végétales. Viennent ensuite des arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et d'agrumes (citron, pamplemousse ...). On note également la verveine et le tilleul. En bouche, l'attaque est droite et velouté et sensualité se mêlent suggérant tout le potentiel d'un grand terroir. L'acidité est présente, sans ostentation et dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatique des saveurs.
CONSOMMATION	Idéal avec des coquilles saint Jacques, un poisson d'eau douce ou des côtes de veau à la normande. Carafer 1 heure avant de le servir à 15° et -16°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14549109

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
45.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

En parallèle de son Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain commence une deuxième activité à partir de 2008. Grand représentant des appellations Saumur et Saumur-Champigny, il souhaite sélectionner d'autres parcelles que celles présentes au Domaine. Il s'associe alors avec d'autres vignerons ligériens travaillant eux aussi en bio. Tout le travail, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille se passe directement chez ses partenaires. Cette relation permet une transmission et un échange de son savoir-faire aboutissant à des cuvées phares comme le Crémant de Loire, Bulle de Roche, ou encore le chenin blanc, Clos du moulin.