



Saumur-Champigny, 2023

Domaine des Roches Neuves
FRANCE, LOIRE, SAUMUR-CHAMPIGNY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	57 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	< 0,3 g/l
SUPERFICIE	22 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent sur les communes de Chaintres, Varrains et Saumur.
GÉOLOGIE DU SOL	Sous-sol crayeux, terrains sablonneux et argilo-calcaires.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissette. Sélection des raisins de la vendange sur table de tri avant la mise en cuve par tapis roulant. Fermentation en cuve inox à température contrôlée de 16° à 22°C de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24°C. Cuvaison de 8 à 10 jours.
ÉLEVAGE	3 à 4 mois en cuves inox et en cuves de bois, sur lies fines sans soufre, afin de conserver toute la fraîcheur du vin.

CODE SAQ
10689622

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.40 \$



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.