



## Saumur-Champigny, 2020

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.  |
| DÉGUSTATION            | Robe de couleur rouge rubis. Au nez, les arômes se partagent entre les fruits rouges et les fruits noirs. En bouche, on retrouve un vin franc, plutôt friand, et gourmand sur le fruit soutenu par des tannins souples, qui confèrent à cette cuvée d'agréables sensations.   |
| CONSOMMATION           | Idéal avec un steak de thon grillé. Servir à 15°C. Peut se conserver jusqu'à 6 ans.   |

CODE SAQ  
10689622

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
26.70 \$



### PRIX ET MENTIONS



LES MÉCHANTS  
RAISINS : 4 ÉTOILES



VINOUS: 91/100

« "AUJOURD'HUI ÉPAULÉ PAR SES ENFANTS, JEANNE ET LOUIS, THIERRY GERMAIN SIGNE UNE VERSION ACCESSIBLE ET FRIANDE DU CABERNET FRANC. DES SAVEURS INTENSES DE FRUITS NOIRS ET DES TANINS CARESSANTS TAPISENT LA BOUCHE ; LE VIN LAISSE EN FINALE UNE SENSATION DE PLÉNITUDE. PRIX ATTRAYANT." NADIA FOURNIER, BLOGUE LES MÉCHANTS RAISINS, LE 22 OCTOBRE 2021 »



## 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 prêté 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.