



Terres Chaudes, 2022

Domaine des Roches Neuves
FRANCE, LOIRE, SAUMUR-CHAMPIGNY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 35 et 45 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
SUPERFICIE	22 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Chacé au lieu-dit Les Poyeux
GÉOLOGIE DU SOL	Sous-sol crayeux alliance de terrains argilo-sablonneux à dominance calcaire
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Egrappage. Macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Fermentation en cuve tronconique de 60 hl à une température de 15 à 22 degrés. Cuvaision de 15 à 20 jours.
ÉLEVAGE	Un an sur lies fines en cuve bois de 60 hl et 12 hl ovale. Sans filtration, ni collage avant la mise en bouteille.

CODE SAQ
14549168

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
43.50 \$



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.