

# CLOS DU MOULIN 2018 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Thierry Germain élabore ici une cuvée prometteuse issue d'un grand terroir ayant un grand potentiel de garde !

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Cette cuvée s'accordera principalement avec des fromages de chèvres, anchoïades, tartare de daurade, salade thaïlandaise aux crevettes, et même avec un wok de volaille !

## Détails

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Blanc

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chenin

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Saumur

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo-calcaire

**Cépage** : Chenin 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biologique

**Elevage** : Sur lies fines pendant 8 à mois

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille

**Nez** : Fruité, floral et végétal en concentré

**Bouche** : Attaque droite, et veloutée, belle acidité

**Garde** : 6 ans

**Température de service** : 10° à 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

A 23 ans, Thierry Germain revient dans le Bordelais. Il faudra 20 ans à la douceur angevine pour l'amadouer. Le girondin fougueux a fini d'imposer. Il a grandi ; jusqu'à se faire plus petit que le végétal auquel il est soumis. Les yeux grands ouverts sur le vent qui conditionne le vin.

