

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.

