

# INSOLITE 2019 BLANC

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

C'est un magnifique Chenin de Loire doté d'une très belle longueur.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Ce 100% Chenin encore jeune devra être carafé environ 1h avant d'être dégusté, s'il appréciera quelques années de garde, il saura se faire apprécié accompagné de coquilles Saint-Jacques, de poissons d'eau douce ...

## Détails

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Blanc

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2019

**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** : Argilo-calcaire et limon à silex

**Cépage** : Chenin 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Fermentation alcoolique en foudre Stoeckinger de 12 hl ovale de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse, pressurage pneumatique de 4h, degrés naturels de 12,8°, la fermentation dure 4 mois

**Eleveage** : Sur lies fines pendant 9 mois

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille

**Nez** : Sur les fruits à chair blanche, la mandarine et de subtiles notes de brioche grillée

**Bouche** : Frais, toniquen puissant

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 8°

## 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.

