

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

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
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
Domaine : Domaine des Roches Neuves
Millesime : 2018

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.

