

CLOS DE L'ECHELIER 2014

A.O.C. SAUMUR CHAMPIGNY



LOCALISATION

Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire.
Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

CEPAGE

Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE

Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur.

Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique – label Biodyvin et certification Ecocert.



VINIFICATION

Vendange manuelle en caissettes, table de tri pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.
Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés.
Cuvaison de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

ROBE

Robe rouge vif avec des reflets violets.

NEZ

Elégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

BOUCHE

Ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes rouges tartare et gibiers.



Thierry Germain
DOMAINE DES
ROCHES NEUVES