



L'ÉCHELIER

Travail de la vigne :

Clos de murs emblématique de 300 ans regardant la Loire.

Travail du sol à 100% et enherbement naturel.

Plantation à 6500 pieds/ha, sélection massale.

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation alcoolique en barriques de 600 litres ovales en 52 mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°, durée de fermentation de 3 mois. Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

Toutes ces opérations se font à basse température en cave souterraine pour préserver le fruit du vin.

Commentaire de dégustation :

Ce vin offre une robe d'un jaune paille presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante.

Le nez conjugue à la fois : concentration, fraîcheur, générosité, puissance, des notes fruitées, florales, sur les agrumes.

En bouche l'attaque est droite, puissante et fruité. La finale transcende par sa netteté et sa richesse.

Vignoble :

Localisation : Dampierre sur Loire

Terroir : Argilo-calcaire, 30 cm de sable avant de toucher le calcaire dit Turonien Supérieur

Encépage :

100% Chenin



DOMAINE DES
ROCHES NEUVES