



## L'ÉCHELIER MILLÉSIME 2015

### 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

### Encépagement :

100% Chenin



DOMAINE DES  
ROCHES NEUVES