



CLOS ROMANS

Travail de la vigne :

Travail du sol à 100% au cheval et enherbement naturel.

Sélection massale

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification :

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres et 600 litres.

Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation de 2 mois.

Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

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

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un jaune paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante.

Le 1er nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur, générosité et puissance. Le 2ème nez laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées, florales et végétales.

En bouche il dévoile une palette aromatique de fruits blancs et exotiques. On notera même un côté agrume sur le citron ou le pamplemousse. On décèle enfin de jolies notes florales sur l'acacia ou l'aubépine, voir même la rose.

Vignoble :

Localisation :

Souzay-Champigny

Terroir : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit sénonien.

Encépagement :

100% Chenin



DOMAINE DES
ROCHES NEUVES