



# Clos de L'Echelier 2021 Domaine des Roches Neuves

KERSEN | AARDBEIEN | ELEGANT  
SOEPELE TANNINES | MINERAAL

## PROFIEL



DOMEIN  
Domaine des  
Roches Neuves



SERVEER T°  
13-15°C



WIJNBOUW  
Biodynamisch



DRUIVEN  
Cabernet Franc



GLAS  
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER  
2038

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Rosbief, pizza, Serranoham, foie gras escalope met appel, runderfilet met eekhoorntjesbrood, brochette van rundsvlees, gedeeltelijk gegaarde eendenlever, curry van lam, lasagne, paté van haas, terrine van konijn met hazelnoten



KAAS

Brie, Pecorino, Camembert uit Normandië, Rouy, Rollot.

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en gaan in kleine kratten naar de wijnkelder. Daar aangekomen volgt nog een tweede selectie en worden de trossen ontrist. De gezamenlijke fermentatie en maceratie neemt 10 tot 18 dagen in beslag en gebeurt in Stoeckinger vaten. Dit proces verloopt tussen de 16 en 24 °C.



### WIJNGAARD

De bodem kent zijn oorsprong in het Turonien. Hij bestaat uit een toplaag uit klei en kalksteen die slechts 30 tot 50 cm diep is, eronder vind je een dikke laag rotsen.

### WIJNBOUWER: DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Roches Neuves uit de Loire is het geesteskind van Thierry Germain. Op 23 jarige leeftijd heeft hij de Bordeaux streek verlaten om in Varrains, vlakbij Saumur, zijn eigen wijndroom te starten. De wijngaarden, met een uitzonderlijk terroir die de typische karakteristieken van de Saumur streek belichamen, dateren reeds uit 1850. Op deze manier kreeg hij er met Charly Foucault van Clos Rougeard ook een zeer beroemde buur bij. Charly, die ondertussen overleden is, geloofde ook rotsvast in de biologische wijnbouw en de twee bouwden een intense vriendschapsband op. Thierry is mede dankzij zijn invloed in 2004 met de conversie naar de biodynamische wijnbouw gestart. Een andere belangrijke mijlpaal in de geschiedenis van het domein kwam er in 2007 met de samenwerking met Michel Chèvre. Deze wijnbouwer is ook gepassioneerd door de biodynamische werkwijze en samen zijn ze pioniers geworden in dit domein. Een belangrijk aspect van de wijnen van Roches Neuves is de samenstelling van de bodem. Die bestaat uit een krjachtige onderlaag, de typische Tuffeau die in de Loire vaak voortkomt, met erboven een laag van kleiachtige en zanderige kalksteen. De biodynamische Cabernet Franc en Chenin wijnen van Thierry Germain doen de historische wijngaarden nabij Saumur alle eer aan en ze zijn een pure reflectie en expressie van hun terroir en de filosofie van de wijnbouwer!

## LOCATIE



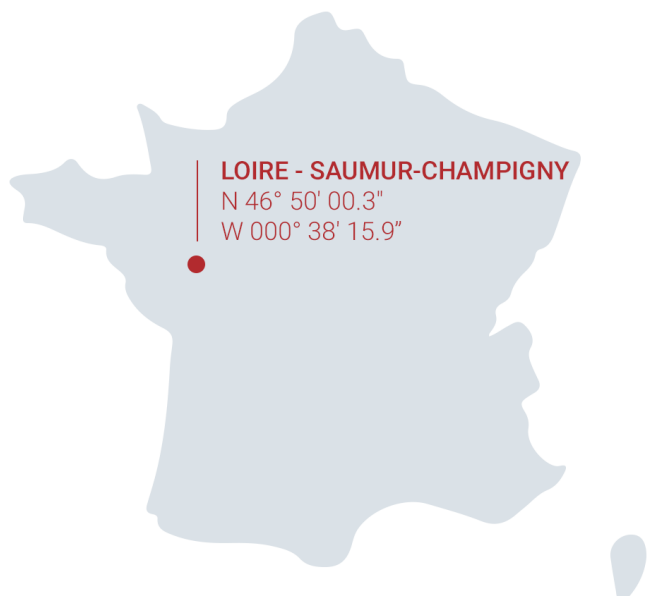
LAND  
Frankrijk

REGIO  
Loire

APPELLATIE  
Saumur-Champigny



KLIMAAT  
Koel-gematigd maritiem



LOIRE - SAUMUR-CHAMPIGNY

N 46° 50' 00.3"

W 000° 38' 15.9"