



L'Insolite, 2022

Thierry Germain Sélection
FRANCE, LOIRE, SAUMUR

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Au sud-est de Saumur, sur les communes de Chaintres, de Varrains et de Saumur
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et limon à silex
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caissette. Fermentation alcoolique en foudre de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse. Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°C. Durée de fermentation de 4 mois.
ÉLEVAGE	9 mois sur lies fines.

CODE SAQ
14549109

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
43.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine des Roches Neuves se situe au coeur de la Vallée de la Loire. Le vignoble, très morcelé, se compose de 61 parcelles qui s'étendent sur 28 hectares en appellation Saumur Champigny, pour les vins rouges, et Saumur, pour les vins blancs. En 1991, Marie et Thierry partagent ce « coup de cœur » pour le Domaine des Roches Neuves, Thierry baignant dans le vin depuis toujours. Originaire de Bordeaux, il fait partie de la sixième génération de viticulteur. Le parcours du duo est rempli de rencontres marquantes avec des personnalités du vin qui les inspirent et les amènent à bâtir leur vision de la viticulture et le style de leurs vins. Leur philosophie, résolument tournée vers le vivant, les mènent à créer un lien direct avec la vigne, son sol et l'animal.