



LE DOMAINE

Savennières Roche aux Moines

ROCHE AUX MOINES

2014

Robe : jaune clair avec de jolis reflets jaune brillant.

Nez : Arômes complexes d'épices et de fruits exotiques soutenus par des notes fleurs blanches.

Bouche : Vin à la structure impressionnante.

L'attaque est dense et suivie d'un milieu de bouche puissant soutenu par un bel élevage. La finale, quant à elle, dévoile le grand terroir avec des notes minérales volcaniques.



Famille Fournier Longchamps

Roche aux Moines
APPELLATION ROCHE AUX MOINES CONTRÔLÉE



Caracteristiques

Production	5000 bouteilles
Date de récolte	26 septembre
Année de récolte	2014
Encépagement	Chenin Blanc
Vignoble	25 ans, 5500 pieds/ha
Type de sol	Schiste
Rendement	20 hl/ha
Alcool	13,5%
Sucres	
pH	3.05
Acidité totale	5.84
Vendange	Manuelle avec tries successives
Vinification	Fermentation en thermorégulation
Elevage	Sur lies totales en fût de chêne pendant 12 mois puis en cuve bois pendant 6 mois
Date de mise en bouteille	12 février 2016
Numéro de lot	RM14BLLE

