

SAVENNIERES

« ROCHE AUX MOINES » 2024

Domaine Aux Moines



Situation : Tessa Laroche possède une propriété magnifique (acquise en 1981, passée de 4 ha à 10 aujourd'hui) et un rare patrimoine de grand cru « La Roche-aux-Moines », au sommet des bords de Loire, près de la Coulée de Serrant. Un terroir magistral, peu productif, dont l'interprétation se retrouve

avec nuance en bouteille. Depuis le début des années 2000, des options qualitatives ont été prises, faisant évoluer le style vers des Savennières précis et secs. Le statut de grand domaine de Loire se trouve confirmé par des vins chaque année plus aboutis.

Encépagement : Chenin 100 %.

Terroir : Schiste avec grès et argile

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2033

Observations : Vinifié sans sulfites, ce vin offre des arômes floraux de tilleul et de sureau qui s'expriment avec une délicate suavité. L'ossature aromatique est complétée par une bouche élégante aux effluves de fruits secs, tels l'amande et la noisette. Une forte impression minérale sublime la race de son cépage et ce terroir qui délivrent de délicates notes de mousserons. Ce Roche aux Moines est le garant d'un grand Savennières exprimé par la talentueuse Tessa Laroche.



Quelques accords : Homard rôti au beurre citronné, Turbot au beurre blanc, Ris de veau croustillant, Volaille de Bresse à la crème et morilles...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com