

VIN N°36

DÉGUSTÉ EN  
**DÉGUSTATION GÉO-SENSORIELLE**  
**Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire**

- Cuvée « Ronceray »
- AOP Anjou

**Terroir** : Schistes, grès

**Cépage** : Chenin

**Culture** : Biodynamique

**Elevage** : Partiellement élevé en barriques pendant 12 mois.

**Dégustation géo-sensorielle :**

La lumière est souvent plus froide et le premier contact moins accueillant que le vin de Saumur (n°37). La localisation de la salivation diffère évidemment selon les observations de chacun, on ressent tout de même une texture plus lisse et des papilles qui se resserrent en fin de bouche ce qui apporte de la puissance et de la profondeur au vin en conservant une grande fraîcheur. Cela représente une belle image de ce que sont les vins issus de ces types de sols schisteux.



LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

en parle ici



[Site internet du Château de Plaisance](#)

VIN N°37

## DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION GÉO-SENSORIELLE Domaine des Roches Neuves, Saumur

- Cuvée « L'échelier »
- AOP Saumur

**Terroir :** Argilo-calcaire, 30 cm de sable avant de toucher le calcaire

**Cépage :** Chenin

**Culture :** Biodynamique

**Elevage :** 9 mois en barriques sur lies fines

### Dégustation géo-sensorielle :

La lumière est plus chaude que sur le premier vin (N°36) et semble plus accessible et accueillant au premier abord.

La localisation de la salivation montre plutôt un mouvement du fond de la bouche vers l'avant (activation des glandes parotides en fond de bouche). Le mélange vin/salive est plus fluide. On sent une texture plus rugueuse, le grain semble un peu plus gros que sur le vin n°37. Le message du vin est plus perceptible également.

[Site internet du Domaine des Roches Neuves](#)



[l'Interview du vigneron](#)



LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE

en parle ici

