

CLOS DE L'ÉCHELIER 2013 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée forte une belle réussite, notamment grâce à une fraîcheur intense du fruit.

- Cabernet Franc 100%

Accords mets et vins

A déguster sur des tartares, des viandes rouges ou encore du gibier.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saumur Champigny
Couleur : Rouge
Millesime : 2013
Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, dit Turonien Supérieur
Cépage : 100% cabernet franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en cuve tronconiques Stockinger à une température de 16 à 22° et cuvaison de 10 à 15 jours

Dégustation

Robe : Rouge vif aux reflets violets
Nez : Élégant sur des arômes fruités de cerise et de fraises
Bouche : Ample et grasse avec beaucoup d'élégance
Garde : 10 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

A 23 ans, Thierry Germain revient dans le Bordelais. Il faudra 20 ans à la douceur angevine pour l'amadouer. Le girondin fougueux a fini d'imposer. Il a grandi ; jusqu'à se faire plus petit que le végétal auquel il est soumis. Les yeux grands ouverts sur le vent qui conditionne le vin.

