

CLOS DE L'ÉCHELIER 2015 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Grand cru, équilibre à la bourguignonne, texture aboutie.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Tartares =, viandes rouges et gibiers sont des mets parfaits pour cette cuvée

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Franc

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saumur

Couleur : Rouge

Millesime : 2015

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve tronconique à une température de 16 à 22°

Elevage : 12 mois en foudre

Dégustation

Robe : Rouge vif, avec des reflets violines

Nez : Arômes fuités de fruits rouges

Bouche : Élégante, ample et grasse

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.

