

CLOS DE L'ÉCHELIER 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Grande délicatesse dans la profondeur de tannin.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Une terrine de cochon fumé par exemple

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 : 2016

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet franc 100%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve tronconique, cuvaison de 10 à 18 jours

Dégustation

Robe : Rouge vif

Nez : Fruits rouges frais, cotes crayeuses prédominantes

Bouche : Suave, ample, avec une belle tension

Garde : 10 - 12 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.

