

FRANC DE PIEDS 2015 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée issue de vieilles vignes non greffées, contribue à élaborer un grand vin.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Viande rouge et tartare de boeuf

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 : Sable sur 6m

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en grappe entière, cuves ovales à température contrôlée, cuvaison de 8 à 10 jours

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violette et cerise

Nez : Notes de fleurs et de fruits rouges

Bouche : Fruité, juteux, belle acidité apportant ampleur et profondeur

Garde : 8 ans

Température de service : 14 - 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.

