

FRANC DE PIEDS 2017 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée de terroir élaborée par des vignes de Cabernet franc non greffées.

- Cabernet Franc 100%

Accords mets et vins

Cette cuvée se mariera très bien avec de la viande rouge, un tartare de boeuf ou du gibier.

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 : 2017

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Sable sur 6m

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelles en caissettes

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en grappe entière, cuves ovales à température contrôlée entre 16 et 22°, cuvaison de 8 à 10 jours

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Sur les fleurs et les fruits rouges frais

Bouche : Franc et droit, fruité avec une légère acidité qui donne ampleur et profondeur à cette cuvée

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.

