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.