

# 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.

