

FRANC DE PIEDS 2018 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée met en valeur le 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 : 13,5 %

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 : 2018

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

Garde : 25 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.

