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.