

# MARGINALE 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Très grand Saumur Champigny, cuvée emblématique du domaine.

- Cabernet franc 100%

## Accords mets et vins

Superbe avec un tajine d'agneau, un rôti de porc aux pommes ou encore du boeuf

## 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 Champigny  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2016  
**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire  
**Cépage** : 100% cabernet franc  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biodynamie  
**Vinification** : Fermentation en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau, suivi d'une macération de 22 à 24 jours  
**Elevage** : En fûts de 18 à 24 mois

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis  
**Nez** : Nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé  
**Bouche** : Fruité intense, belle acidité, alcool enrobé et structurant  
**Garde** : 10 - 12 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.

