

MARGINALE 2017 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Illustre cuvée du domaine, c'est la cuvée en partie à l'origine de la réputation domaine de Roches Neuve et de son vigneron, Thierry GERMAIN.

- 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 : 2017
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
Eleavage : 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.

