

MARGINALE 2018 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

Cette cuvée sera parfaitement assortie avec toutes sortes de volailles (pigeon, cailles, canard, canette...) ainsi qu'avec un carré d'agneau aux herbes et même pourquoi pas avec une côte de 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 : 2018
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
Finale : Riche et nette
Garde : 15 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.

