

# 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.

