

MÉMOIRES 2015 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nectar au soyeux rare, très raffiné.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Tartares, viandes rouges

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

Couleur : Rouge

Millesime : 2015

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Caractéristiques

Terroir : Sols d'éboulis de silex et de calcaire du turonien supérieur

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve Stockinger entre 16 et 22°

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Liqueur de fruits rouge, d'anis étoilé, et de fraise des bois

Bouche : Attaque droite, puissante, veloutée et sensuelle

Garde : 10 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.

