

# CLOS DE L'ÉCHELIER 2015 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Grand cru, équilibre à la bourguignonne, texture aboutie.

- Cabernet franc 100%

## Accords mets et vins

Tartares =, viandes rouges et gibiers sont des mets parfaits pour cette cuvée

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Primeur** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Région** : Val de Loire

**Appellation** : AOP Saumur

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2015

**Viticulture** : Biodynamie

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Effervescent** : non

**Cépages** : Cabernet Franc

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% cabernet franc

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation en cuve tronconique à une température de 16 à 22°

**Elevage** : 12 mois en foudre

## Dégustation

**Robe** : Rouge vif, avec des reflets violines

**Nez** : Arômes fuités de fruits rouges

**Bouche** : Élégante, ample et grasse

**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.

