

# CLOS DE L'ÉCHELIER 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Grande délicatesse dans la profondeur de tannin.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Une terrine de cochon fumé par exemple

## 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** : 2016  
**Viticulture** : Biodynamie  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Effervescent** : non  
**Cépages** : Cabernet Franc

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire  
**Cépage** : Cabernet franc 100%  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biodynamie  
**Vinification** : Fermentation en cuve tronconique, cuvaison de 10 à 18 jours

## Dégustation

**Robe** : Rouge vif  
**Nez** : Fruits rouges frais, cotes crayeuses prédominantes  
**Bouche** : Suave, ample, avec une belle tension  
**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.

