

# 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.

