

FRANC DE PIEDS 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée de terroir élaborée par des vignes de de Cabernet franc non greffées.

- Cabernet Franc 100%

Accords mets et vins

Veau en sauce, purée de légumes anciens

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 : Sable sur 6m
Cépage : 100% cabernet franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en grappe entière, cuves ovales à température contrôlée, cuvaision de 8 à 10 jours

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets cerise
Nez : Fruits des bois, bergamote et épice
Bouche : Attaque vive et acidulée, texture juteuse, aromatique explosif
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.

