

MARGINALE 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Très grand Saumur Champigny, cuvée emblématique du domaine.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Superbe avec un tajine d'agneau, un rôti de porc aux pommes ou encore du boeuf

Détails

Degrès : 12,5 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Saumur Champigny

Couleur : Rouge

Millesime : 2016

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 bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau, suivi d'une macération de 22 à 24 jours

Elevage : En fûts de 18 à 24 mois

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé

Bouche : Fruité intense, belle acidité, alcool enrobé et structurant

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.

