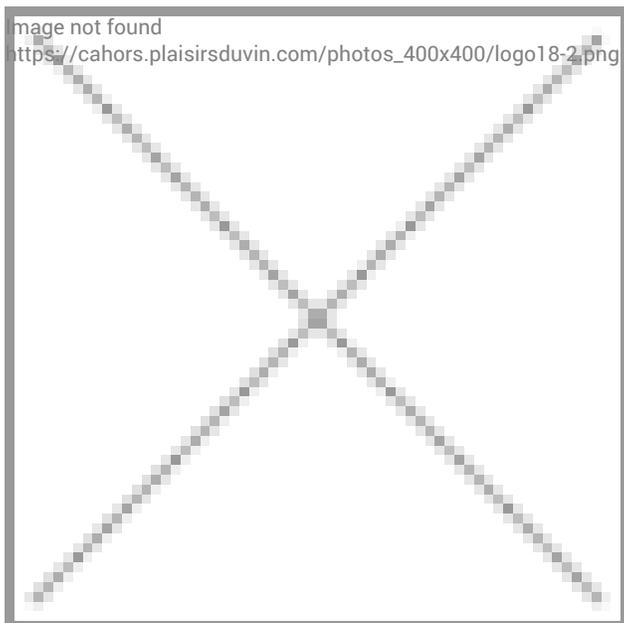

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Accords mets et vins

Parmentier d'agneau, ou encore un plat à base de chevreuil

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 : 2015
Viticulture : Biodynamie
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Effervescent : non
Cépages : Cabernet Franc

Caractéristiques

Terroir : Sous-sol crayeux, alliance de terrain argilo-sablonneux à dominante calcaire
Cépage : 100% cabernet franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation avec levure indigène, cuvaison de 15 à 20 jours
Elevage : 12 mois sur lies fines en cuve bois

Dégustation

Robe : Rubis intense avec des reflets violine et cerise
Nez : Arômes de fruits rouges et noirs
Bouche : Fruité légèrement compoté, belle acidité, notes d'eucalyptus et de bergamotte
Garde : 8 à 10 ans
Température de service : 15° à 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.

