

# FRANC DE PIEDS 2018 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée met en valeur le terroir élaborée par des vignes de Cabernet franc non greffées.

- Cabernet Franc 100%

## Accords mets et vins

Cette cuvée se mariera très bien avec de la viande rouge, un tartare de boeuf ou du gibier.

## Détails

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Saumur

## Caractéristiques

**Terroir** : Sable sur 6m

**Cépage** : 100% cabernet franc

**Vendange** : Manuelles en caissettes

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation en grappe entière, cuves ovales à température contrôlée entre 16 et 22°, cuvaison de 8 à 10 jours

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis

**Nez** : Sur les fleurs et les fruits rouges frais

**Bouche** : Franc et droit, fruité avec une légère acidité qui donne ampleur et profondeur à cette cuvée

**Garde** : 25 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.

