

LES MÉMOIRES 2018 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Issue de vignes plantées en 1904, cette cuvée mérite plusieurs années de patience en bonne conservation pour être dégustée de manière optimale.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Superbe accompagné de viandes rouges, des plats cuisinés et épicés, de gibiers ...

Détails

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2018

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Franc

Région : Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saumur Champigny

Caractéristiques

Terroir : Sols d'éboulis de silex et de calcaire du turonien supérieur

Cépage : Cabernet Franc 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve ciment ouverte de 45hl entre 16° et 22° , fin des fermentations à 24°, cuvaison de 10 à 18 jours

Dégustation

Robe : Rouge rubis intense, dense et concentré

Nez : Fruits rouges, anis étoilé et fraise des bois

Bouche : Droite, puissante

Garde : 20 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.

