

# CLOS DE L'ÉCHELIER 2013 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée forte une belle réussite, notamment grâce à une fraîcheur intense du fruit.

- Cabernet Franc 100%

## Accords mets et vins

A déguster sur des tartares, des viandes rouges ou encore du gibier.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 12,5 %

**Primeur** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Rouge

**Région** : Loire

**Appellation** : AOP Saumur Champigny

**Cépages** : Cabernet Franc

**Bio** : oui

**Viticulture** : Biodynamie

**Millesime** : 2013

**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire, dit Turonien Supérieur

**Cépage** : 100% cabernet franc

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation en cuve tronconiques Stockinger à une température de 16 à 22° et cuvaison de 10 à 15 jours

## Dégustation

**Robe** : Rouge vif aux reflets violets

**Nez** : Élégant sur des arômes fruités de cerise et de fraises

**Bouche** : Ample et grasse avec beaucoup d'élégance

**Garde** : 10 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.

