

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

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 : 2018
Contenance : 0,75 L

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.

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

