

MARGINALE 2013 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée surprenante, Discrète de prime abord, précisions et netteté à l'aération.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Agenau, boeuf, porc

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine des Roches Neuves
Couleur : Rouge
Région : Val de Loire
Appellation : AOP Saumur
Cépages : Cabernet Franc
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Millesime : 2013
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% cabernet franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en cuve bois avec de très léger remontage pour mouiller le chapeau, fermentation malolactique en cuve bois
Eleavage : 12 mois en barrique

Dégustation

Robe : Rouge rubis, nuances violine, cerise
Nez : Nuances mentholées liqueurs de fruits rouges, anis étoilé
Bouche : Droite, puissante, sensation veloutée
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.

