

# DOMAINE 2023 ROUGE

LES VINS DES AMIS



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

- Cabernet Franc 100%

Thierry Germain

Ami des amis vigneron!

## Accords mets et vins

De l'apéritif dînatoire, aux viandes rouges grillées, cette cuvée s'accordera à tous types de plats ! Certifié Gueuleton.

## Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 13 %

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Appellation** : AOP Saumur Champigny

## Dégustation

**Robe** : Rouge, limpide

**Nez** : Sur les arômes de petits fruits rouges

**Bouche** : Fruité, croquant, juteux

**Garde** : 5 à 10 ans

**Température de service** : 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

LES VINS DES AMIS

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols de sables limoneux et argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Vendange** : Manuelles

**Vinification** : Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

**Elevage** : Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

