

# LES MÉMOIRES 2017 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée de caractère, soyeuse.

- Cabernet franc 100%

## Accords mets et vins

Superbe accompagné de viande rouges, des plats cuisinés et épicés.

## Détails

**Millesime** : 2017

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc

**Région** : Loire

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine des Roches Neuves

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Appellation** : AOP Saumur Champigny

**Bio** : oui

## Caractéristiques

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

**Cépage** : 100% cabernet franc

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation en cuve Stockinger entre 16 et 22°

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis

**Nez** : Fruits rouges, anis étoilé et fraise des bois

**Bouche** : Droite, puissante

**Garde** : 15 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.

