

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.

