

# TERRES CHAUDES 2018 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

C'est un vin de garde, aujourd'hui un peu jeune pour être dégusté, son potentiel de garde est très prometteur, en effet, de multiples arômes se dégagent de ce vin tant au nez qu'en bouche.

- Cabernet franc 100%

## Accords mets et vins

Ce vin se mariera à merveille avec un parmentier de canard

## Détails

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**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

**Bio** : oui

## Caractéristiques

**Terroir** : Sous-sol crayeux, alliance de terrain argilo-sablonneux à dominante calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Fermentation en cuve tronconique de 60 hl à une température de 15 à 22°, macération de 2 à 5 jours, cuvaison de 15 à 20 jours.

**Elevage** : 1 an sur lies fines en cuves bois de 60 hl et 12 hl ovale

## Dégustation

**Robe** : Rubis sur grenat intense

**Nez** : Les caractéristiques du cabernet ressortent, arômes de petits fruits rouges et noirs, notes de fleurs (iris, pivoine et violette) avec des notes de poivre, cannelle et girofle

**Bouche** : Droit, sur les fruits compotés, belle acidité apporté par des arômes d'eucalyptus et bergamote, les tannins sont tout en finesse et élégance.

**Garde** : 6 à 8 ans

**Température de service** : 15° à 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.

