

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.

