

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

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°

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

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.

