

MARGINALE 2018 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Illustre cuvée du domaine, c'est la cuvée en partie à l'origine de la réputation domaine de Roches Neuve et de son vigneron, Thierry GERMAIN.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Cette cuvée sera parfaitement assortie avec toutes sortes de volailles (pigeon, cailles, canard, canette...) ainsi qu'avec un carré d'agneau aux herbes et même pourquoi pas avec une côte de boeuf.

Détails

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2018

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Franc

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saumur Champigny

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau, suivi d'une macération de 22 à 24 jours

Elevage : En fûts de 18 à 24 mois

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé

Bouche : Fruité intense, belle acidité, alcool enrobé et structurant

Finale : Riche et nette

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.

