DOMAINE 2024 ROUGE

LES VINS DES AMIS



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

- Cabernet Franc 100%

Thierry Germain

Accords mets et vins

De l'apéritif dînatoire, aux viandes rouges grillées, cette cuvée s'accordera à tous types de plats ! Certifié Gueuleton.

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saumur Champigny
Domaine : Domaine des Roches Neuves
Millesime : 2024

Dégustation

Robe : Rouge, limpide
Nez : Sur les arômes de petits fruits rouges
Bouche : Fruité, croquant, juteux
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

LES VINS DES AMIS

Caractéristiques

Terroir : Sols de sables limoneux et argilo-calcaire
Cépage : Cabernet Franc 100%
Vendange : Manuelles
Vinification : Fermentation en cuve innox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermetations à une température de 24 degrés.
Elevage : Cuvaison de 8 à 10 jours, élevage en cuve innox et cuves bois sur lies fnes sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.