



Franc de Pied, 2018

Domaine des Roches Neuves
FRANCE, LOIRE, SAUMUR-CHAMPIGNY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Saumur et sont plantées sans porte-greffe
GÉOLOGIE DU SOL	Sables sur 6 m
VINIFICATION	Vendage manuelle en caissette; Table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve ovale cuvaison de 8 à 10 jours. 100% grappes entières
ÉLEVAGE	12 mois en foudre.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis, aux refets diaprés et ondoyants entre le violine et la cerise. Au nez, de belles notes de feurs et de petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans lequel le rouge domine. L'acidité est présente, donnant de l'ampleur et une belle profondeur.
CONSOMMATION	Parfait avec de la viande rouge, un tartare ou du gibier; Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 à 10 ans selon le millésime.

CODE SAQ
14289626

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
65.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis le début des années 1990, Thierry Germain est à la tête du Domaine des Roches Neuves, situé à Varrains, près de Saumur (Loire) au sein des appellations Saumur Blanc et Saumur Champigny. Encensé par la critique (3 étoiles au Guide Vert et 5 au guide Bettane et Desseauve) et plébiscité des amateurs, ce vigneron-étoile du ligérien travaille ses 28 hectares de vignes selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie depuis les années 2000. Une attention toute particulière est prêtée à la vie des sols et à l'équilibre de ses deux cépages fétiches, le cabernet franc et le chenin, cépages rois de la région. Au Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain élabore sans aucun intrant œnologique des vins parmi les plus grands de la Loire. Il propose une gamme complète de vins allant du vin de copains aux grands rouges de Loire, notamment l'immense cuvée Les Mémoires ou encore l'Echelier, superbe blanc pouvant vieillir en cave plus d'une dizaine d'années.