



## Franc de Pied, 2020

Domaine des Roches Neuves  
FRANCE, LOIRE, SAUMUR-CHAMPIGNY

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
RENDEMENTS	10 000 pieds/ha
SUPERFICIE	22 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Saumur
GÉOLOGIE DU SOL	Sables sur 6 mètres
VINIFICATION	Vendange manuelle en caisse. Table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis Fermentation en cuve ovale à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuvaison de 8 à 10 jours, 100 % grappes entière sur cette cuvée.
ÉLEVAGE	12 mois en foudre.

CODE SAQ  
14549192

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
65.50 \$



### 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.