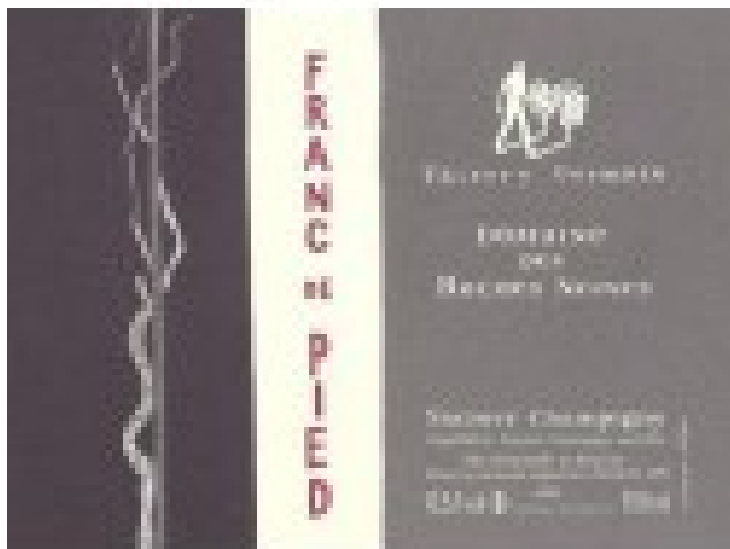


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2013



Prix du produit :

188,10 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2013

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Franc de Pied

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Le fruit raffiné de Franc de Pied se montre éclatant et plein en 2013".*

Guide Bettanne + Desseauve 2017 : *"Tannin enveloppant, velouté tout en étant racé et frais. Ce vin est actuellement superbe." 17/20. Apogée de 2016 à 2019.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Localisation : Au sud-est de Saumur sur la commune de Saumur.

Cépage : Cabernet Franc

Terroir et travail de la vigne : Sable sur 6 mètres plantation à 10000 pieds hectares taille en gobelet en échelas. Travail au cheval sur toute la parcelle du fait des grosses densités plantation 1 mètre sur 1 mètre. Travail à la vigne : biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. 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 entières sur cette cuvée.

Robe : C'est sous une livrée rouge/rubis moyen, presque limpide qu'elle s'offre à nous. Elle est brillante, lumineuse. Elle se pare de reflets diaprés ondoyant entre le violine et la cerise.

Nez : Beau nez de fleurs et de petits fruits rouges.

Bouche : L'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans lequel le rouge domine mais le noir n'est pas absent. L'acidité est présente, elle donne de l'ampleur, de la profondeur.

Accords gastronomiques : Viandes rouges tartare et gibiers

Description brève du produit :

A propos du domaine en général: "*Les 2013 et 2014 sont exceptionnels*" (Guide Bettane et Desseauve 2016). Cette cuvée en particulier: 17,5/20 RVF.