

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2015



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2015

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Franc de Pied

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13

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 2015 :

En Magnum n°6 (Guillaume Puzo) : *Dans ce beau millésime attendu, ce vin très jeune dans son écrin de verre est encore prisonnier de son fruit, tout croquant et tout fondant. Difficile de résister à un tel appel du pied.*

Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :

"Le millésime 2015 nous a gâté.

Grâce à de belles vendanges ensoleillées et un travail acharné toute l'année, nous avons rentré un beau raisin qui nous a donné des jus d'une extrême finesse avec beaucoup de profondeur. Notre défi cette année a été de ne pas tomber dans la surmaturité de façon à garder la fraîcheur des vins."

Fiche technique rédigée par le domaine:

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

CEPAGE : 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 :

Des vignes non greffées qui transmettent l'essence même du terroir. Un grand 2015, millésime de concentration.