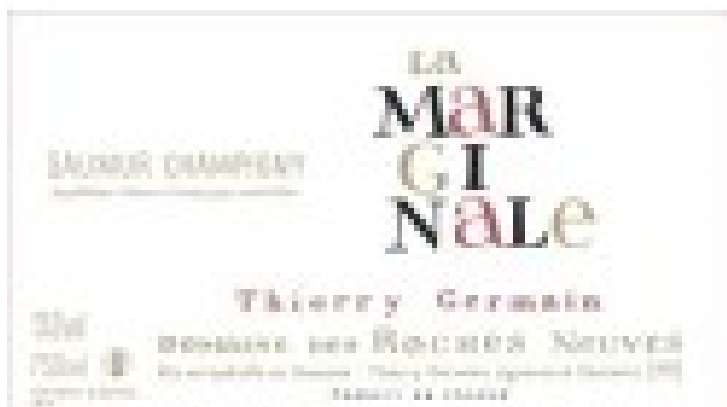


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2016

Prix du produit :

204,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2016

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Marginale

RVF: 16,5/20

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 La Marginale 2016 signé Thierry Germain

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Nous retrouvons le sourire avec une belle série de rouges : la fraîcheur et l'expression du végétal noble du cabernet franc sont parfaitement stylisés. Une sensation coulante d'un grand naturel d'expression est évidente.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *Tannin au fruité énergique avec une retenue pour l'instant, il convient donc de l'attendre. Apogée de 2019 à 2032.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Sur les communes de Chacé et de Varrains au lieu-dit Les Poyeux.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire à dominante turonien, coteaux exposés plein sud ayant la particularité de se réchauffer avant les autres et donc d'avoir de belle maturité. Cette cuvée ne peut connaître le jour que sur les grands millésimes sachant que nous devons trouver de grands équilibres.

Enherbement naturel.

Travail du sol : labour et décavaillonnage pour une meilleure aération.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique, label Biodyvin et certification Ecocert

VINIFICATION :

Vendange manuelle avec trie sur table à la réception du chai.

Rendement : 35 hl / ha.

Fermentation du vin en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau. Suivi d'une macération de 22 à 24 jours suivant le type de vin que nous recherchons.

Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger.

Elevage en barriques de 228 litres de 2 et 3 vins ainsi que dans les foudres ovales de 12 hl et rond de 25hl. La durée d'élevage de la Marginale peut varier de 18 à 24 mois suivant les caractéristiques du vin.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Compression de boudin aux pommes

« Côte épaisse de cochon » « Ibaïona » en cocotte et fricassée de légumes

Côtes d'agneau marinées au piment d'Espelette et sa galette de pain trempée à l'ail Palombes grillées sur les braises

Pigeon saisi puis cuit à l'étouffée au foin des Aydes

Pigeonneaux fermiers fourrés de pommes de terre truffées et pieds de cochon

Queue de boeuf à la cuillère

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Côte de boeuf sauce choron

Cailles en confit, pomme de terre grand-mère

Canard colvert laqué aux épices

Canette rôtie au miel épicé

Description brève du produit :

La cuvée la plus illustre du domaine, celle qui en a fait la réputation. Incontournable ! **17/20** Bettane + Desseauve.
