

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2016



Prix du produit :

**210,00 €**

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: Franc de Pied

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 18/20

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 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *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. Terres Chaudes et Franc de Pied 2016 vieilliront avec énergie dans les prochaines années mais leur expression florale et leurs tanins raffinés les rendent déjà accessibles.*

**La Revue du Vin de France** (n°618, février 2018) "Les 100 cabernets francs de Loire qu'il faut avoir goûté une fois dans sa vie" : 17,5/20. *Ces vignes franches de pied plantées sur des sols de sables n'ont que 12 ans mais offrent déjà un cabernet d'un grand éclat floral. Vinifié en grappes*

---

*entières, son raffinement de texture rappelle un grand pinot noir de Bourgogne. Une interprétation exemplaire. Apogée 2018-2030.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** : 18/20. *Ce vin est à conseiller uniquement en magnum car le taux d'évaporation dans le verre se révèle important, eu égard au glissant gourmand et raffiné, avec une vraie complexité. Apogée de 2017 à 2023.*

**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.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges tartare et gibiers

**Description brève du produit :**

Des vignes non greffées qui transmettent l'essence même du terroir. 18/20 B+D