

DOMAINE 2024 ROUGE

LES VINS DES AMIS



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

- Cabernet Franc 100%

Thierry Germain

Accords mets et vins

De l'apéritif dînatoire, aux viandes rouges grillées, cette cuvée s'accordera à tous types de plats ! Certifié Gueuleton.

Détails

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saumur Champigny

Cépages : Cabernet Franc

Couleur : Rouge

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Millesime : 2024

Contenance : 0,75 L

Degrès : 13 %

Caractéristiques

Terroir : Sols de sables limoneux et argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Vendange : Manuelles

Vinification : Fermentation en cuve inox 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.

Elevage : Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

Dégustation

Robe : Rouge, limpide

Nez : Sur les arômes de petits fruits rouges

Bouche : Fruité, croquant, juteux

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

LES VINS DES AMIS

