# **DOMAINE 2023 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** 

Ami des amis vignerons!

## Accords mets et vins

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

#### **Détails**

Domaine: Domaine des Roches Neuves

Couleur: Rouge
Effervescent: non
Millesime: 2023
Degrès: 13 %
Primeur: non
Contenance: 0,75 L
Cépages: Cabernet Franc
Région: Val de Loire
Packaging: carton de 6

Appellation: AOP Saumur Champigny

# 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

## Caractéristiques

Terroir: Sols de sables limoneux et argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Vendange: Manuelles

**Vinification :** Fermentation en cuve innox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermetations à une

température de 24 degrés.

Elevage : Cuvaison de 8 à 10 jours, élevage en cuve innox et cuves bois sur lies fnes

sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

