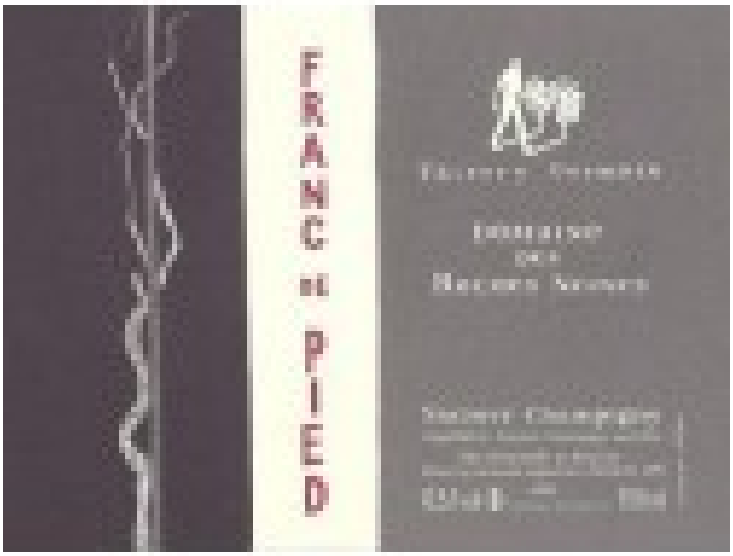
Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2020



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2020
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

Description brève du produit :

Des vignes non greffées qui transmettent l'essence même du terroir.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2020

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 échalas. 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