

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2021



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Franc de Pied

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

94/100 B+D et **93/100** RVF, **92/100** Castaing/Parker. 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**

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2021 :

Guide Bettane + Desseauve (sept. 2023) : 94/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. *"En 2021, Franc de Pied est un cabernet franc élané, floral, pourvu d'une fermeté de texture qu'il sera bon d'assagir."*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **92/100**. *The 2021 Saumur Champigny Franc de Pied, derived from a sandy plot where vines are densely planted at a rate of 10,000 vines per hectare, with cultivation practices including the use of horses, exhibits a delicate, perfumed bouquet of blueberries, violets, iris and peonies. Medium-bodied, layered and textural with a lively core of fruit, it's precise, pure and tense with an ethereal, long finish. It is finesse and elegance incarnate. DRINK DATE 2024-2030.*

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. Cuvaision de 8 à 10 jours, 100% grappes entières sur cette cuvée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges, tartare et gibiers