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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg