



Domaine des roches Neuves

Vignoble

Thierry Germain est un des vignerons phare du Val de Loire et l'un des piliers du bio et de la biodynamie. Il signe cette cuvée, qui n'est pas de sa propriété, mais d'un achat de raisins à des vignerons partenaires certifiés en bio.

Comme chez lui, on est sur le sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau', alliance de terrains sablonneux et argilo-calcaires qui apportent la typicité, l'élégance et la rondeur.

Dégustation

Joli nez de petits fruits rouges. L'attaque est franche et droite. Belle fraîcheur en bouche.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Cabernet Franc

Goût et saveur : Léger et fruité

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Parfait avec des charcuteries, de l'échine de porc aux pois gourmands, un canard aux navets braisés , des volailles rôties, ... Le servir un peu frais, vers 13-14°C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>