

# DOMAINE 2024 ROUGE

LES VINS DES AMIS



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01476-1-1-2-1.jpg](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01476-1-1-2-1.jpg)

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

## 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

**Millesime** : 2024

**Degrès** : 13 %

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Saumur Champigny

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols de sables limoneux et argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Vendange** : Manuelles

**Vinification** : Fermentation en cuve inox 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.

**Elevage** : Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

## 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



image not found

[https://boutique.gueufeton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)