

# LES LANDES 2014 ROUGE

DOMAINE BOBINET



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00710.jpg](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00710.jpg)

Vin soyeux, dense et complexe, d'une générosité explosive.

- Cabernet Franc 100%

## Accords mets et vins

Ce vin se dégustera en apéritif accompagné de tapas, au cours d'un repas de terroir et avec de bons fromages fermiers.

## Détails

**Domaine** : Domaine Bobinet  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Non  
**Millesime** : 2014  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biodynamie  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Cabernet Franc  
**Région** : Loire  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Saumur Champigny

## Dégustation

**Robe** : Rouge grenat  
**Nez** : Sur les fruits rouges avec des notes de sous-bois  
**Bouche** : Soyeux, dense, complexe  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 14° à 15°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argiles rouges et silex  
**Cépage** : 100% Cabernet Franc  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biodynamique  
**Vinification** : Recherche d'un peu plus d'extraction lors de la macération des raisins, tout en restant modérés pour garder le velouté et la finesse des tanins  
**Elevage** : 18 mois en barriques

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine existe depuis 2002 : Sébastien reprend alors les 1,8 ha de vignes et la cave de ses grands-parents maternels, à la retraite depuis 15 ans. Le choix de la culture biologique s'impose, notamment sous l'influence d'Olivier Cousin. Il cultive 1,5 ha de cabernet franc et 0,30 ha de chenin, vinifiés dans la cave historique du domaine creusée dans le coteau de Saumur. Les vins élevés en barriques dans la cave en tuffeau donnent naissance aux cuvées Amatéus Bobi et Echalié. En 2007, son insatiable désir d'expérimenter est comblé par la rencontre avec Bernard Pontonnier, dit « Ponpon », qui lui ouvre les portes de la macération carbonique. Puis vient le temps de grandir : en 2010, il reprend 2 hectares de cabernet franc en ferme. Sébastien a aussi envie de vinifier d'autres cépages que le cabernet franc et le chenin, et décide d'acheter quelques raisins de cépages Pineau d'Aunis, Gamay et Côt. Du rifici à Beaulieu est né ! En 2011, il est rejoint par sa compagne Emeline, sommelière de formation. Leur collaboration donne une nouvelle ampleur au domaine qui continue de grandir, s'équipe, s'affirme dans un souci constant de tenir le cap d'une activité pérenne et éthique.



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)