

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

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

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

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°

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 Amatus 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.

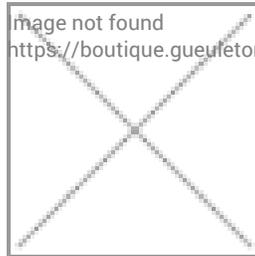


image not found
https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png