# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2019

**Prix du produit :**

15,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2019
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Domaine
RVF: 91/100
Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Domaine" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 :** 91/100*. Archétype du cabernet franc, juteux et énergique, le saumur-champigny 2019 s'avère parfaitement digeste.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**LOCALISATION :** Au Sud-Est de Saumur, sur les communes de Chaintres, de Varrains et de Saumur.

**CEPAGE :** Cabernet Franc

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE :** Sous-sol crayeux appelé 'Tuffeau' ; alliance de terrains sablonneux et argilo-calcaires qui donnent la typicité, l'élégance et la rondeur au vin ; terroir typique du Saumurois.

Age moyen du vignoble pour produire cette cuvée : 25 ans. Enherbement naturel.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

**VINIFICATION :** Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.
Fermentation en cuves 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.
Cuvaison de 8 à 10 jours, élevage en cuves inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3 à 4 mois de façon à garder toute la fraicheur au vin.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES**
Croissants à la dinde fumée et au cheddar
Pain roulé à la tapenade et au thon
Briks à la viande hachée
Ballotin de poulet et au poivre concassé
Pain de viande à la carotte et aux olives vertes
Tajine de boulette de Kefta aux raisins secs

**Description brève du produit :**

La cuvée idéale pour découvrir le domaine... et donner envie d'aller plus loin !