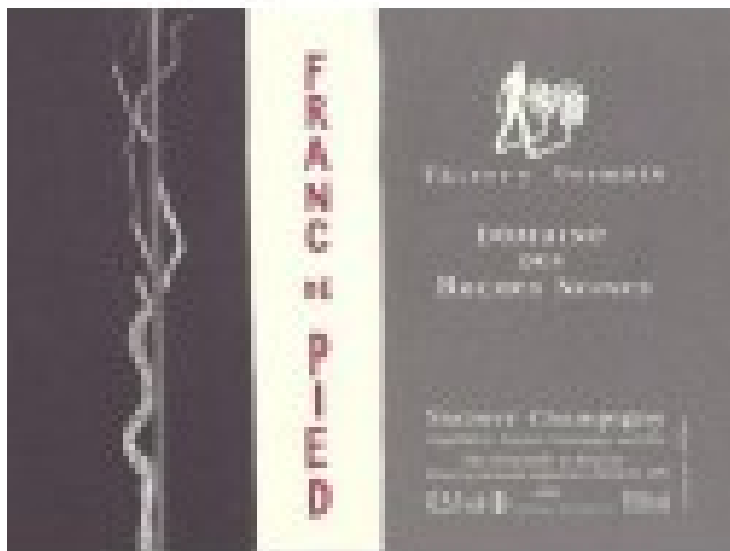


# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2020



Prix du produit :

**38,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2020

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Franc de Pied

Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2020

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**LOCALISATION:** Au sud-est de Saumur sur la commune de Saumur.

**CEPAGE :** Cabernet Franc

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE :** Sable sur 6 mètres plantation à 10000 pieds hectares taille en gobelet en échelas. Travail au cheval sur toute la parcelle du fait des grosses densités plantation 1 mètre sur 1 mètre. 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 cuve ovale 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, 100% grappes entières sur cette cuvée.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges, tartare et gibiers

**Description brève du produit :**

Des vignes non greffées qui transmettent l'essence même du terroir.