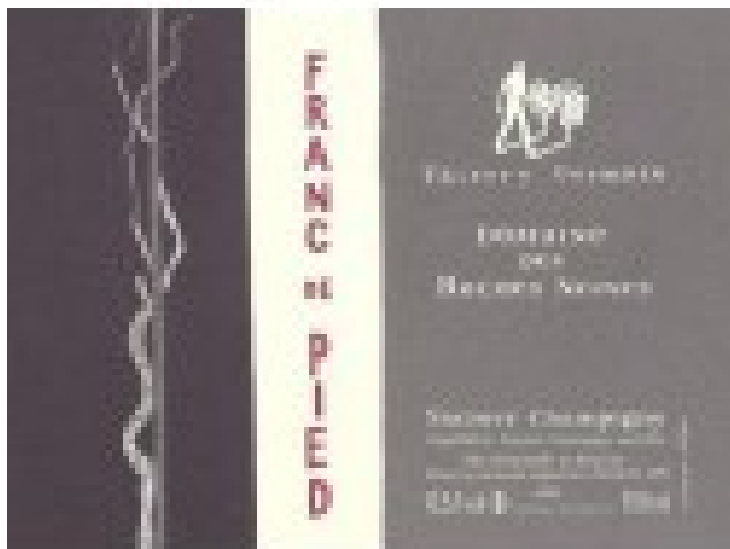


# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2021



Prix du produit :

**36,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Franc de Pied

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2021 :**

**Guide Bettane + Desseauve** (sept. 2023) : 94/100.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 93/100. *"En 2021, Franc de Pied est un cabernet franc élané, floral, pourvu d'une fermeté de texture qu'il sera bon d'assagir."*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : **92/100**. *The 2021 Saumur Champigny Franc de Pied, derived from a sandy plot where vines are densely planted at a rate of 10,000 vines per*

---

*hectare, with cultivation practices including the use of horses, exhibits a delicate, perfumed bouquet of blueberries, violets, iris and peonies. Medium-bodied, layered and textural with a lively core of fruit, it's precise, pure and tense with an ethereal, long finish. It is finesse and elegance incarnate. DRINK DATE 2024-2030.*

**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 :**

**94/100 B+D** et **93/100 RVF**, **92/100 Castaing/Parker**. Des vignes non greffées qui transmettent l'essence même du terroir.