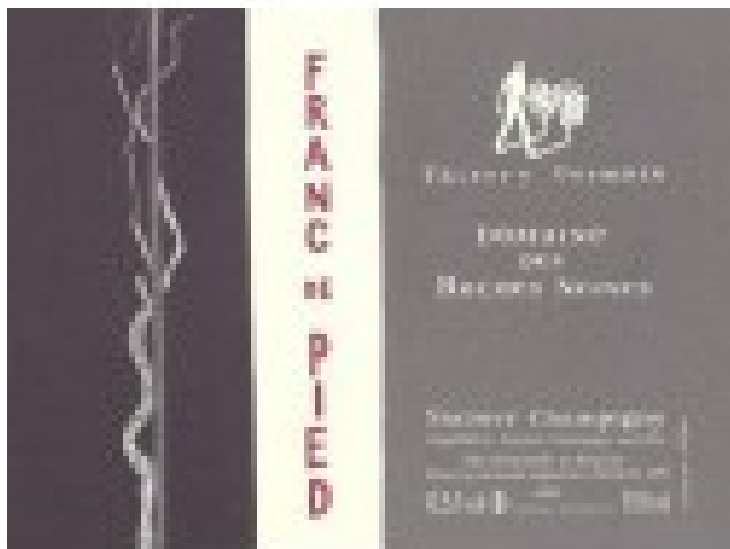


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

34,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2014

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Franc de Pied

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Franc de Pied" rouge 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18/20. *Son allonge et sa finesse sont proprement irrésistibles et témoignent d'une qualité de raisins exceptionnelle, avec une bouche suave et déliée, une fraîcheur lancinante et florale.*

Guide Bettanne + Desseauve 2017 : 18/20. *Texture de rêve avec un velouté tout en finesse et en fraîcheur, le vin idéal par excellence ! Apogée de 2016 à 2036.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct. 2016) : *From averaging 40 years old vines the purple colored 2014 Franc de Pied offers a deep, ripe and rich but also pure bouquet of dark berries, cherries, licorice, violets, crushed stones and refreshing phenols. Full-bodied, round and elegant, this is a mouth-filling, dense and mineral, finesse-full Cabernet Franc with fine tannins; it has a firm yet refreshing structure and a long and complex finish. The wine reveals a tight structure, but also a great purity and complexity. Great aging potential. Drink 2019-2035.*

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.

ROBE : C'est sous une livrée rouge/rubis moyen, presque limpide qu'elle s'offre à nous. Elle est brillante, lumineuse. Elle se pare de reflets diaprés ondoyant entre le violine et la cerise.

NEZ : Beau nez de fleurs et de petits fruits rouges.

BOUCHE : L'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans lequel le rouge domine mais le noir n'est pas absent. L'acidité est présente, elle donne de l'ampleur, de la profondeur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers

Description brève du produit :

Somptueux millésime 2014 : "*Le vin idéal par excellence*" (Guide Bettane + Desseauve 2017).
18/20 RVF et B+D.