



FRANC DE PIED

Travail de la vigne :

Plantation à 10 000 pieds/hectares, taille en gobelet en échelas.
La parcelle est travaillée au cheval du fait des grosses densités (plantation 1mètre sur 1 mètre)
Travail à la vigne : biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification :

Vendange manuelle en caissette, 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.
Cuvaision de 8 à 10 jours, 100 % grappes entière sur cette cuvée.

Commentaire de dégustation :

D'une belle couleur rouge rubis, la robe est brillante et limpide et se pare de reflets diaprés et ondoyants entre le violine et la cerise.
Au nez on décèle de belles notes de fleurs et de petits fruits rouges.
L'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé et donne beaucoup de jus dans lequel le rouge domine. L'acidité est présente, donnant de l'ampleur et une belle profondeur.
Cette cuvée se mariera parfaitement avec de la viande rouge, un tartare ou du gibier.

Vignoble :

Localisation : Saumur
Terroir : Sables sur 6 m

Encépagement :

100% Cabernet Franc



DOMAINE DES
ROCHES NEUVES