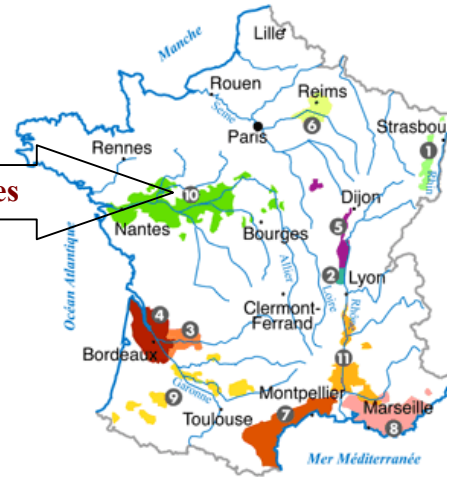




[www.ampely.com](http://www.ampely.com)

**DOMAINE DES ROCHES NEUVES «SAUMUR CHAMPIGNY » LA MARGINALE**



**Domaine des Roches Neuves**



**Origen :**

Francia, Maine et Loire, Valle de la Loire.

**Denominación :** Saumur Champigny AOC

**Terroirs :** Arcilla y piedra caliza.

**Cepas :**

100% Cabernet franc.

**Vinificación :**

Vendimia manual, vinificación en cuvas de madera de 40 hectolitros de forma «Troconica» que permite una mejor extracción de manera eficiente pero suave, eso a baja temperatura para no quemar los aromas.

Maceración mínimo de 28 días.

Crianza en barricas de roble francés 100% nuevas.

**Viñedo :**

22 hectáreas, edad promedio de la vid 20 años.

**Degustación :**

Vista : rubí, granate, denso y concentrado

Nariz: Aroma a frutos rojos, menta, anís, café y cacao.

Gusto : Ataque potente, taninos jóvenes, carácter amaderado, elegante.

**El consejo del vinicultor :**

Degustar a 18° con carne de cerdo, cordero, pato, combina con muchos guisados.