

DOMAINE GERMAIN «SAUMUR CHAMPIGNY LA MARGINALE»



Origen :
Francia, Maine et Loire, Vallée de la Loire.

Denominación :
Saumur Champigny.

Terroirs :
Ubicados en los pueblos de Chacé y de Varrains, suelos arcillos calizos a colina expuesto al sur y teniendo la particularidad de calentarse antes de las otras y así permite tener unos grados de madurez superiores.

Cepa :
100% Cabernet Franc

Vinificación :
Vendimia manual con selección de las uvas y despalillado al 100%, rendimiento de 25Hl por hectáreas. Fermentación de 10 días en cubas de madera seguida de una maceración de 25 días a unas temperaturas de 25º a 35º. Crianza en barricas nuevas de 400L y 228L durante un periodo de 18 a 24 meses.

Viñedo :
3 hectáreas, edad media de la vid 40 años

Degustación :
Color granate intenso.
Nariz afrutada que recuerda la zarzamora.
En la boca, el ataque es franco y el vino desarrolla unos taninos muy finos, sabrosos. Persiste mucho tiempo con aromas de paprika y de mineral.

El consejo del vinicultor :

Decantar 3 horas antes de servir, y se sirve a 17º/18º con carnes rojas, todo tipo de venados y quesos fuertes.

Domaine Germain

