

DOMAINE DES ROCHES NEUVES La Marginale, Saumur Champigny AOP | 2021



Descripción:

La Marginale procede de una selección de viñas viejas plantadas sobre suelo arcilloso y calcáreo. Certificado por Ecocert y Biodyvin, todo el trabajo en la vid es orgánico y biodinámico y no se utiliza maquinaria. El trabajo se lleva a cabo con caballos en lugar de tractores. Las vides tienen un rendimiento limitado de 25 hl por hectárea y la vendimia es totalmente manual. La Marginale es un vino tinto jugoso con notas de frutos rojos como fresas y cerezas y aromas especiados de pimienta y canela. En boca es fino, equilibrado y carnoso.

Uvas:

Cabernet Franc

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 16°C -18°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2021