

DOMAINE de LA PALEINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN DOMAINE EN SAUMUROIS...

PAMINA

A.O.P Anjou blanc - Millésime 2015

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. Un sol composé de roches de craie blanche avec un mélange de limon et d'argile sur un étage de Turonien inférieur

VITICULTURE

Vigne plantée à une densité de 4500 pieds ha.
Conduite en agriculture biologique pour pérenniser la vigne dans son environnement par la recherche d'un équilibre sol et plante.
Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage manuel permet au rayon du soleil de mieux pénétrer le feuillage pour une meilleure qualité de raisins qui sont récoltés après développement du Botrytis. Les rendements sont de (35hl/ha).

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement par tris successifs au stade pourri plein permet l'obtention d'un blanc de qualité supérieure. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation réalisée en levures indigènes à 20°C en barrique. Élevage pendant 12 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré, nez sur les fruits de la passion, bouche douce et suave.

GARDE

5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN

Fromages forts, poissons au beurre blanc, blanquette de veau avec champignons rissolés.

