

DOMAINE de LA PALEINE

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

Cabernet d'Anjou

A.O.P Cabernet d'Anjou - Millésime 2011

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

TERROIR

Celui-ci date du Crétacé, en bas de parcelle on retrouve des roches de craie verte sur un étage de Turonien moyen.

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/plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage et limitation des rendements (45hl/ha) pour une meilleure maturation et qualité des raisins.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement est d'une qualité sanitaire parfaite grâce à la maîtrise de la vigueur. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation à 20°C en cuve inox dure 26 jours.

DÉGUSTATION

Robe rose oeil de perdrix, nez frais avec des arômes de bonbons anglais, bouche délicate, élégante aux notes fruitées.

GARDE

2 à 5 ans

ACCORDS METS VIN

En apéritif, sur un dessert acidulé

