

DOMAINE de LA PALEINE

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

Crémant de Loire Rosé

A.O.P Crémant de Loire

CÉPAGE

80% Cabernet Franc, 20% Chenin

TERROIR

Date du jurassique, on trouve des roches calcaires et silex sur un étage de Bathonien.

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 et limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et qualités des raisins.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée annuellement à un stade de maturité grain jaune doré. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation à 20°C dure 30 jours en cuve inox. Elle est stoppée lorsqu'il reste 24g de sucre résiduel par filtration tangentiel. Puis relancée lors du tirage pour que les sucres restant fermentent et donnent l'effervescence dans la bouteille.

DÉGUSTATION

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

GARDE

1 à 3 ans

ACCORDS METS VIN

Apéritif, sur un dessert sucré

