

DOMAINE de LA PALEINE

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

MOULIN DES QUINTS

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2010

RÉCOMPENSE

Médaille d'Or Challenge International du vin

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du crétacé, avec de la roche meuble calcaire sur un étage de turonien supérieur en haut de parcelle. En milieu de parcelles on retrouve de la roche de craie verte sur un étage de turonien moyen. En bas de parcelle on retrouve des colluvions.

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 (40hl/ha) pour une meilleure maturation et qualités 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 égrappée et soigneusement triée avant d'être rapidement encuvée. La macération à 25°C en cuve inox dure 26 jours, elle est accompagnée de pigeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus. Elevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin de caractère à la robe rouge grenat, aux arômes de griottes, sa bouche tendre et charnue dont on apprécie le fruit croquant, la fraîcheur et la texture fine.

GARDE 5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN Viandes et fromages

