

DOMAINE de LA PALEINE

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

MOULIN DES QUINTS

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2013

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du crétacé. En haut de parcelle, de la roche meuble calcaire sur un étage de turonien supérieur. En milieu de parcelles on retrouve de la roche de craie verte sur un étage de turonien moyen. En bas de parcelle, 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 et plante. Il n'y a ni enherbement, ni effeuillage, un sol pauvre permet l'autorégulation de la vigne.

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 bois dure 30 jours, elle est accompagnée de pigeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus. Élevage pendant 12 mois.

GARDE

5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN

Viandes et gibiers.

