

DOMAINE de LA PALEINE

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

PETITS GRAINS DE CHENIN

A.O.P Anjou blanc - Millésime 2016

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. Un sol avec des roches de craie blanche et 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 à la lumière d'entrer en contact avec les raisins pour une meilleure maturation. Les rendements sur la parcelle sont de (30hl/ha) ce qui permet une qualité irréprochable.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement par 3 tries successives au stade grain doré avec de très faibles rendements permet l'obtention d'un vin blanc de qualité. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation est réalisée en levures indigènes à 20°C en barrique avec des grains de raisins entiers. Élevage pendant 18 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Une belle robe dorée, un nez minéral de fruits à chair blanche, ce vin a une bouche ample et fraîche avec une finale persistante et subtilement citronnée.

GARDE

10 ans.

ACCORDS METS VIN

Poissons et crustacés.

