

DOMAINE de LA PALEINE

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

PRÉLUDES

A.O.P Saumur - Millésime 2014

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. On retrouve des roches de craie verte avec un mélange de sable et de limon 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 et plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'éclaircissage manuel permet de limiter les rendements (40hl/ha), pour une meilleure maturation et une bonne qualité des raisins.

VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement avec le plus grand soin, de nombreux tris successifs sont réalisés pour obtenir une vendange parfaitement mûre pour les blancs secs. Vendange pressée directement avec sélection des jus. Fermentation à 20°C, élevage 12 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, nez intense de fruits blancs. Bouche ample, structurée et bien fondue avec des notes d'agrumes qui persistent.

GARDE

10 ans.

ACCORDS METS VIN

En apéritif, viande blanche, poisson sans sauce, fruits de mer.

