

# DOMAINE de LA PALEINE

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

## Saumur Brut

A.O.P Saumur

### CÉPAGE

60% Chenin, 20% Chardonnay, 10% Cabernet, 10% Grolleau gris

### TERROIR

Date du jurassique, on retrouve 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 qualité 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 pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation à 20°C en cuve inox dure 20 jours. Élevage pendant 6 mois en cuve inox et ensuite sur lattes.

### DÉGUSTATION

Robe jaune clair, nez frais avec des arômes d'agrumes, bouche délicate, élégante aux notes florales et fruitées.

### GARDE

2 à 5 ans

### ACCORDS METS VIN

Apéritifs, au cours du repas sur une viande blanche, en dessert.

