

DOMAINE de LA PALEINE

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

SAUMUR CHAMPIGNY

A.O.P Saumur Champigny - Millésime 2017

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du Crétacé. En bas de parcelle, des sables limoneux caillouteux sur un étage de Bathonien. En haut de parcelle, on trouve des sables argileux sur un étage de Sénonien.

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 une bonne 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 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. Élevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge rubis franc, intense et brillant. Arômes de fruits noirs mûres et cassis. Belle souplesse de tanins, une bouche charpentée et persistante.

GARDE

3 à 7 ans.

ACCORDS METS VIN

Viandes (pièce de bœuf en sauce, côte de porc).

