

DOMAINE de LA PALEINE

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

SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2017

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Terroir argileux calcaire. Ce vin est l'association de deux parcelles, le clos et la cave de la roche.

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/plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage et limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et la 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, est accompagnée de pigeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus. Élevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe rouge cerise limpide, a un nez de griotte et une bouche fraîche aux tanins biens fondus

GARDE

3 à 5 ans.

ACCORDS METS VIN

Gibier, mouton, couscous

