

DOMAINE de LA PALEINE

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

SAUMUR ROUGE

A.O.P Saumur - Millésime 2017

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du Jurassique, avec de la terre à silex de Brossay, sur un étage de Bathonien. En milieu de parcelle on retrouve une veine d'argile sur 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 la 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 égrappée et soigneusement triée avant d'être rapidement encuvée. La macération à 25°C en cuve inox dure 26 jours, elle est accompagnée de piégeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe violine a un nez de petites baies noires et rouges mûre et framboise. La bouche est gourmande et ample avec des fruits intenses et des notes épicées. Finale ronde et souple avec une belle longueur.

GARDE

3 à 5 ans.

ACCORDS METS VIN

volailles, fromages frais ou affinés.

