

DOMAINE de LA PALEINE

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

THE CAB!

A.O.P Saumur - Millésime 2015

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Ce terroir date du Jurassique avec de la terre à silex de Brossay et en milieu de parcelle 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/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

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 4 jours d'une vendange foulée et éraflée. Cette macération consiste à retarder la fermentation afin d'extraire en douceur les arômes et tannins sans présence de l'alcool qui est un puissant solvant. Ce procédé a l'avantage de préserver le caractère délicat des vins rouges légers, en développant le fruit intense directement au nez et en bouche. Elevage de 9 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis soutenu aux parfums de fruits rouges et noirs a une bouche étoffée et fondue.

GARDE

3 à 5 ans.

ACCORDS METS VIN

Viandes et fromages



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION