

DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

MOUSSEUX ROUGE

Vin de France - Vignoble en Biodynamie

SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Puy-Notre-Dame
SOL	Argilo-calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	4 500 pieds par hectare
SURFACE D'EXPLOITATION	37 Ha
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
ENCÉPAGEMENT	100% Pinot Noir
PRODUCTION DE LA CUVÉE	2 500 bouteilles
PRODUCTION RAISIN	Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 40 hl/ha Récolte manuelle en caisses ajourées, raisins récoltés à un stade de maturité de 12,5% vol.
VINIFICATION	Fermentation alcoolique à 20°C en cuve inox stoppée par filtration à 24g de sucres résiduels. La fermentation est relancée au tirage pour donner l'effervescence dans la bouteille.
ELEVAGE	Élevage de 24 mois sur lattes. Dégorgement
VITICULTURAL AREA	Le Puy-Notre-Dame
SOIL	Clay-Limestone
PLANTATION DENSITY	4 500 stocks/ha
VINEYARD AREA	37 Ha
AVERAGE AGE OF VINES	25 years
GRAPE VARIETY	100% Pinot Noir
WINE PRODUCTION	2 500 bottles
GRAPE PRODUCTION	Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 40 hl/ha Hand harvested in perforated boxes, grapes at 12,5% vol. potential ripeness
WINE-MAKING PROCESS	Alcoholic fermentation at 20°C in stainless steel vats stopped by filtration when it stays 24g. of residual sugar. The fermentation restart during the racking to give bubbles into the bottle.
MATURING	Aged for 24 months in bottles on the lies. Disgorgement



LA PALEINE

vin mousseux
de qualité
rouge



9, rue de la Paleine - 49260 Le Puy-Notre-Dame | Tel : 02 41 52 21 24

www.domaine-paleine.com