

# DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

## SAUMUR BRUT ROSÉ

AOC Saumur Mousseux - 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  |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES   | 25 ans   |
| ENCÉPAGEMENT           | 100% Cabernet franc  |
| PRODUCTION DE LA CUVÉE | 5 000 bouteilles   |
| PRODUCTION RAISIN      | Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter<br>Rendement 35 hl/ha<br>Récolte manuelle, raisins récoltés à un stade de maturité de 13% vol   |
| VINIFICATION           | Fermentation alcoolique à 20°C en cuve inox stoppée au froid pour garder 22g/l de sucres résiduels naturels. Ils fermentent en bouteilles pour donner les fines bulles.                              |
| ELEVAGE                | Élevage de 18 mois à 36 mois suivant les aléas climatiques.<br>Dégorgement non dosé, non sulfité   |
| 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% Cabernet franc  |
| WINE PRODUCTION        | 5 000 bottles  |
| GRAPE PRODUCTION       | Biodynamic vineyard certified by Demeter<br>Yield 35 hl/ha<br>Hand harvested, grapes at 13% vol. potential ripeness  |
| WINE-MAKING PROCESS    | Alcoholic fermentation at 20°C in stainless steel vats paused by cooling the wine to keep 22g/l of indigenous residual sugar.<br>It ferments again in bottles to give the effervescence to the wine. |
| MATURING               | Aged for 18 to 36 months depending of climatic events.<br>Disgorgement, no added sulphites, no added sugar   |



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

[www.domaine-paleine.com](http://www.domaine-paleine.com)