

DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY

AOC Saumur Champigny - Vignoble en Biodynamie

SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Dampierre-sur-Loire et Parnay
SOL	Profonds argilo-calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	4 500 pieds par hectare
SURFACE D'EXPLOITATION	37 Ha
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
ENCÉPAGEMENT	100 % Cabernet franc
PRODUCTION DE LA CUVÉE	5 000 bouteilles
PRODUCTION RAISIN	Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 35 hl/ha Récolte manuelle en caisses
VINIFICATION	Macération 26 jours à 25°C Échange baies et jus par pigeage et remontage Fermentation alcoolique en levures indigènes Décuvage au tapis
ELEVAGE	Élevage sans intrant Mise en bouteilles juillet ou septembre selon dégustation
VITICULTURAL AREA	<i>Dampierre-sur-Loire and Parnay</i>
SOIL	<i>Deep clay-Limestone</i>
PLANTATION DENSITY	<i>4 500 stocks/ha</i>
VINEYARD AREA	<i>37 Ha</i>
AVERAGE AGE OF VINES	<i>25 years</i>
GRAPE VARIETY	<i>100 % Cabernet franc</i>
WINE PRODUCTION	<i>5 000 bottles</i>
GRAPE PRODUCTION	<i>Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 35 hl/ha Hand harvested with picking boxes</i>
WINE-MAKING PROCESS	<i>26 days maceration at 25° berries and juice blending by punching down and pumping over Alcoholic fermentation indigenous yeasts Devatting using an elevator conveyor belt</i>
MATURING	<i>Zero-input aging Bottling in July or December depending on the tasting</i>



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

www.domaine-paleine.com