

DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

SAUMUR ROUGE

AOC Saumur rouge - Vignoble en Biodynamie

| | |
|------------------------|--|
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Le Puy-Notre-Dame |
| SOL | Roche marneuse, marnes jaunes et ocres |
| 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 | 15 000 à 22 000 bouteilles |
| PRODUCTION RAISIN | Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 40 hl/ha Récolte manuelle |
| VINIFICATION | Macération 21 jours à 22°C Échange baies et jus par pigeage et remontage Fermentation alcoolique en levures indigènes Décuvage au tapis |
| ELEVAGE | Élevage sans intrants Mise en bouteilles juillet ou septembre selon dégustation |

| | |
|----------------------|---|
| VITICULTURAL AREA | Le Puy-Notre-Dame |
| SOIL | Marl rock, ochre and yellow marl |
| PLANTATION DENSITY | 4 500 stocks/ha |
| VINEYARD AREA | 37 Ha |
| AVERAGE AGE OF VINES | 25 years |
| GRAPE VARIETY | 100 % Cabernet franc |
| WINE PRODUCTION | 15 000 to 22 000 bottles |
| GRAPE PRODUCTION | Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 40 hl/ha Hand harvested |
| WINE-MAKING PROCESS | 21 days maceration at 22°C Berries and juice blending by punching down and pumping over Alcoholic fermentation indigenous yeasts Devatting using an elevator conveyor belt |
| MATURING | Zero-input aging Bottling in july or september depending on the tasting |



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

www.domaine-paleine.com