

DOMAINE de LA PALEINE

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

ANJOU LA PALEINE

A.O.P Anjou - Millésime 2014

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. Sur la partie basse de la parcelle on peut trouver des pierres de craie verte sur un étage de Turonien moyen.

VITICULTURE

Vignes plantées à une densité de 4500 pieds de l'ha. Conduite en agriculture biologique pour pérenniser l'environnement de la vigne en cherchant un équilibre entre sol et plantes. Maîtrise de la vigueur d'enherbement, effeuillage manuel et un éclaircissement permettent une meilleure maturation et une bonne qualité du raisin.

VINIFICATION

La récolte manuelle de cette parcelle au stade de raisin jaune doré permet d'obtenir une qualité optimale de jus. Les raisins sont directement pressés en arrivant au chai. La fermentation à 20°C dans les cuves en inox est stoppée au froid lorsque nous avons atteint l'équilibre en dégustation alcool-sucre.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, nez frais avec des arômes d'agrumes. Bouche délicate et élégante avec des notes florales et fruitées.

GARDE

4 à 8 ans.

ACCORDS METS VIN

Poissons, Crustacés et Charcuterie froide.

