

DOMAINE de LA PALEINE

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

CHENIN SUR TUFFE

A.O.P Saumur - Millésime 2016

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. On retrouve des roches de craie blanche avec un mélange de limon et d'argile sur un étage de Turonien inférieur.

VITICULTURE

Vigne plantée à une densité de 4500 pieds ha. Conduite en agriculture biologique pour pérenniser la vigne dans son environnement par la recherche d'un équilibre sol et plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage manuel permet à la lumière d'entrer en contact avec les raisins pour une meilleure maturation. Les rendements sur la parcelle sont de (25hl/ha) ce qui permet une qualité irréprochable.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement par tries successives au stade grain doré permet l'obtention d'un vin blanc de qualité. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation est réalisée en levures indigènes à 20°C en barrique. Sélection des barriques ayant respecté la finale crayeuse du vin.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, nez de fleurs blanches et fruits secs (noisettes et amandes). Bouche savoureuse discrètement grillée, d'une grande vivacité se terminant par des notes crayeuses.

GARDE

10 ans.

ACCORDS METS VIN

Poissons et crustacés.

