

DOMAINE de LA PALEINE

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

CRÉMANT DE LOIRE

A.O.P Crémant de Loire

CÉPAGE

80% Chardonnay, 20% Chenin.

TERROIR

Date du jurassique, un sol avec des roches calcaires et silex sur un étage de Bathonien.

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 et la limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et une bonne qualité des raisins.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement à un stade de maturité suffisant de 12,5% Vol. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation alcoolique à 20°C en cuve inox est stoppée lorsqu'il reste 24g de sucre résiduel par filtration tangentiel. Puis relancée lors du tirage pour que les sucres restant fermentent et donnent l'effervescence dans la bouteille.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, cordons de bulles réguliers avec une mousse très fine. Des arômes de fruits blancs et d'amandes. Une bouche persistante.

GARDE

3 à 6 ans.

ACCORDS METS VIN

En apéritif ou au cours du repas.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION