

DOMAINE de LA PALEINE

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

LA LOGE DE VIGNE

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2016

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du crétacé, sur un étage de turonien inférieur. Il est composé de craie limono argileuse blanche.

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

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement est d'une qualité sanitaire parfaite grâce à la maîtrise de la vigueur.
La vendange est égrappée et soigneusement triée avant d'être rapidement encuvée. La macération à 25°C en cuve inox dure 26 jours, elle est accompagnée de pigeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus. Élevage pendant 12 mois.

GARDE

7 ans.

ACCORDS METS VIN

Viandes et fromages.

