

DOMAINE de LA PALEINE

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

MODERATO CANTABILE

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2015

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du crétacé, avec de la roche meuble calcaire sur un étage de turonien supérieur en haut de parcelle. En milieu de parcelle on retrouve de la roche de craie verte sur un étage de turonien moyen. En bas de parcelle on retrouve des colluvions.

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 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 déposée dans une barrique neuve de 500 L chêne français chauffe moyenne. La macération du millésime 2015 a duré 55 jours après de nombreux pigeages et délestages. Le jus de goutte est élevé en barriques neuves de 220 L pendant 14 mois.

DÉGUSTATION

Une robe grenat, reflets violines. Ce vin au nez mûr de petites baies rouges a une bouche épicée avec des notes grillées sur un fond boisé terminant sur une note de fraîcheur.

GARDE

10 à 15 ans.

ACCORDS METS VIN

Gibier ou fromage de caractère.

