

DOMAINE de LA PALEINE

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

MOULIN DES QUINTS

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2008

RÉCOMPENSE

Médaille d'Argent au concours général de Paris

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 parcelles 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 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. Elevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe rouge cerise limpide, a un nez de griotte et une bouche fraîche aux tanins biens fondus

GARDE

5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN

 Viandes et fromages