

DOMAINE de LA PALEINE

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

MOULIN DES QUINTS

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2009

RÉCOMPENSE Liger d'Or

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 encuvée. La macération à 25°C en cuve inox dure 30 jours, elle est accompagnée de piégeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus. Élevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin de caractère à la robe grenat intense aux reflets pourpres violacés a un nez de fruits mûrs cassis et framboise et la bouche légèrement tannique mais sans excès, elle reste fruitée, riche et élégante.

GARDE

5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN Viandes et fromages

