

DOMAINE de LA PALEINE

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

SAUMUR LA PALEINE

A.O.P Saumur - Millésime 2017

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. En bas de parcelle on retrouve des roches de craie verte sur un étage de Turonien moyen.

VITICULTURE

Vigne plantée à une densité de 4500 pieds par 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 manuel et un éclaircissage permet une meilleure maturation et qualités des raisins.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement au stade grain jaune doré permet l'obtention d'un jus de qualité.
La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation à 20°C en cuve inox dure 26 jours. Élevage pendant 12 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, nez frais avec des arômes d'agrumes, bouche délicate, élégante aux notes florales et fruitées.

GARDE

4 à 6 ans.

ACCORDS METS VIN

Poissons, crustacés et charcuterie froide.

