

DOMAINE de LA PALEINE

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

Saumur Brut Rosé

A.O.P Saumur Brut

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

RÉCOMPENSE

Médaille d'Or Saumur

TERROIR

Date du jurassique, on retrouve des roches calcaires et silex sur un étage de Bathonien.

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/plante.
Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage et limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et qualités 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 pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation à 20°C en cuve inox dure 20 jours.
Élevage pendant 12 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe rosée brillante, nez frais avec des arômes d'agrumes, bouche délicate, élégante aux notes fruitées.

GARDE

2 à 5 ans

ACCORDS METS VIN

En apéritifs, dessert aux fruits rouges.

