

DOMAINE de LA PALEINE

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

PAPAGENO

A.O.P Saumur Champigny - Millésime 2009

RÉCOMPENSE

Deux étoiles Guide Hachette

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du Crétacé. En bas de parcelle, des sables limoneux caillouteux sur un étage de Bathonien. En haut de parcelle, on trouve des sables argileux sur un étage de Sénonien.

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 une bonne 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. Une macération longue de 5 semaines avec pigeage journalier permet une extraction douce des composés du raisin. Un élevage sur lie fine de 12 mois suivi d'un élevage en barrique de 12 mois

DÉGUSTATION

Une robe soutenue, des nuances pourpres, un nez expressif, le caractère fruité bien mûr s'enrichit d'une dimension minérale légèrement épicée.

GARDE 10 à 15 ans

ACCORDS METS VIN

Coq au vin, boeuf bourguignon

