

DOMAINE de LA PALEINE

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

TAMINO

A.O.P Saumur Puy-Notre-Dame - Millésime 2014

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du Jurassique, avec de la roche calcaire dure en haut de parcelle, sur un étage de Bajocien. En milieu de parcelle on retrouve de la Marnes jaune sur un étage de Bajocien. En bas de parcelle on retrouve de la roche calcaire gréseuse sur un étage de Cénomaniens.

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 la limitation des rendements (30hl/ha) pour une meilleure maturation et la 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 en barriques neuves. La macération de 4 semaines avec piégeage régulier permet le maintien de l'équilibre entre les parties solides et le jus. Élevage sur lies fines pendant 14 mois.

DÉGUSTATION

Sa robe rubis profonde avec des senteurs de groseille et de mûre, riche, aux tanins puissants et soyeux à la fois, avec une forte longueur en bouche.

GARDE

5 à 10 ans.

ACCORDS METS VIN

Pièce de boeuf ou fromages crémeux.

