

DOMAINE de LA PALEINE

Coteaux de Saumur

AOC Coteaux de Saumur

CÉPAGE

100% Chenin.

TERROIR

Date du Crétacé. En bas de parcelle on retrouve de la roche de craie verte, sur un étage de Turonien moyen. En haut de parcelle, du calcaire meuble sur un étage de Turonien supérieur.

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 manuel permet à la lumière de mieux pénétrer au cœur de la souche. Un éclaircissage rigoureux permet une meilleure maturation et une bonne qualité des raisins. Le rendement est de (15hl/ha).

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement par tries successives au stade de botrytisation appelé pourri confit, permet l'obtention d'un jus très sucré et très aromatique. La vendange est pressée directement à son arrivée au chai. La fermentation se fait à 20°C en barrique. Élevage pendant 24 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Robe jaune paille, nez sur des notes de fruits confits, de coings, une bouche généreuse et ample.

GARDE

10 à 15 ans.

ACCORDS METS VIN

Fromages crémeux (Ex : chèvre, chaource, brie), desserts (Ex : tarte tatin)

