

DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

LA MAISON CASSÉE

Cuvée d'Exception

AOC Saumur - Vignoble en Biodynamie

| | |
|------------------------|---|
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Le Puy-Notre-Dame – Le Seibrit |
| SOL | Couche de silex sur socle de calcaire très dur |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 4 500 pieds par hectare |
| SURFACE D'EXPLOITATION | 37 Ha |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 25 ans |
| ENCÉPAGEMENT | 100 % Chenin |
| PRODUCTION DE LA CUVÉE | 700 bouteilles |
| PRODUCTION RAISIN | Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 10 hl/ha Récolte manuelle Raisins récoltés en tries successives au stade grain doré |
| VINIFICATION | Fermentation alcoolique à 20°C en levures indigènes en barriques |
| ELEVAGE | Élevage de 12 mois en barriques neuves de 400L Stockinger Mise en bouteilles selon dégustation |
| VITICULTURAL AREA | <i>Le Puy-Notre-Dame - Le Seibrit</i> |
| SOIL | <i>Flint layer over very hard Limestone</i> |
| PLANTATION DENSITY | <i>4 500 stocks/ha</i> |
| VINEYARD AREA | <i>37 Ha</i> |
| AVERAGE AGE OF VINES | <i>25 years</i> |
| GRAPE VARIETY | <i>100 % Chenin</i> |
| WINE PRODUCTION | <i>700 bottles</i> |
| GRAPE PRODUCTION | <i>Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 15 hl/ha Hand harvested in successive selections of golden grains</i> |
| WINE-MAKING PROCESS | <i>Alcoholic fermentation at 20°C with indigenous yeasts in new oak barrels</i> |
| MATURING | <i>Aged for 12 months in new Sockingers oak barrels of 400L Bottling depending on the tasting</i> |



© 2020 - ignis.fr



9, rue de la Paleine - 49260 Le Puy-Notre-Dame | Tel : 02 41 52 21 24

www.domaine-paleine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION