

Saumur Blanc Domaine de la Paleine

Saumur Blanc

INFORMATION

Appellation : Domaine de la Paleine

Cépage : Chenin

Alcool : 13%

Certification : Vin Biologique

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles au stade grain jaune doré
Pressurage direct
Fermentation à 20°C pendant 26 jours
Elevage 12 mois en cuve inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : au Puy-Nitre-Dame, à 20 km de Saumur

Surface : 32Ha

Type de sol : Roches de craie verte

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune clair

Nez : nez frais avec des arômes d'agrumes

Bouche : bouche délicate, élégante aux notes florales et fruitées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10 °C

Accords mets et vins :

Avec de la charcuterie

Avec du poisson

Avec des crustacés

Garde : GARDE : 4-6 ans

