

Saumur Rouge Domaine de la Paleine

Saumur Rouge

INFORMATION

Appellation : Domaine de la Paleine

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 13%

Certification : Vin Biologique

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle

Egrappage et tri

Macération à 25°C en cuve inox pendant 26 jours

Piégeage

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

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

Surface : 35ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe violine

Nez : Nez de petites baies noires et rouges mûre et framboise.

Bouche : La bouche est gourmande et ample avec des fruits intenses et des notes épicées. Finale ronde et souple avec une belle longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12 à 15 °C

Accords mets et vins :
Volaille
Fromage frais ou affiné

Garde : GARDE : 3 à 5 ans

