

DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

SAUMUR BRUT

AOC Saumur Mousseux - Vignoble en Biodynamie

SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Puy-Notre-Dame
SOL	Argilo-calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	4 500 pieds par hectare
SURFACE D'EXPLOITATION	37 Ha
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
ENCÉPAGEMENT	60 % Chenin ; 20% Chardonnay 10% Cabernet franc ; 10% Grolleau gris
PRODUCTION DE LA CUVÉE	15 000 bouteilles
PRODUCTION RAISIN	Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 35 hl/ha Récolte manuelle, raisins récoltés à un stade de maturité de 13% vol
VINIFICATION	Fermentation alcoolique à 20°C en cuve inox stoppée au froid pour garder 22g/l de sucres résiduels naturels. Ils refermentent en bouteilles pour donner les fines bulles.
ELEVAGE	Élevage de 18 mois à 36 mois suivant les aléas climatiques. Dégorgement non dosé, non sulfité
VITICULTURAL AREA	Le Puy-Notre-Dame
SOIL	Clay-Limestone
PLANTATION DENSITY	4 500 stocks/ha
VINEYARD AREA	37 Ha
AVERAGE AGE OF VINES	25 years
GRAPE VARIETY	60% Chenin; 20% Chardonnay; 10% Cabernet franc; 10% Grolleau gris
WINE PRODUCTION	15 000 bottles
GRAPE PRODUCTION	Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 35 hl/ha Hand harvested, grapes at 13% vol. potential ripeness
WINE-MAKING PROCESS	Alcoholic fermentation at 20°C in stainless steel vats paused by cooling the wine to keep 22g/l of indigenous residual sugar. It ferments again in bottles to give the effervescence to the wine.
MATURING	Aged for 18 to 36 months depending of climatic events. Disgorgement, no added sulphites, no added sugar



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

www.domaine-paleine.com