

# 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

