

# DOMAINE de LA PALEINE

GRANDS VINS DE LOIRE | GREAT WINES OF THE LOIRE

## MOULIN DES QUINTS

AOC Saumur Puy-Notre-Dame - Vignoble en Biodynamie

<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Le Puy-Notre-Dame – Les Quints
<b>SOL</b>	surface argilo-sableuse peu profonde sur un socle craie très meuble
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	4 500 pieds par hectare
<b>SURFACE D'EXPLOITATION</b>	37 Ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	25 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	100 % Cabernet franc
<b>PRODUCTION DE LA CUVÉE</b>	3 000 bouteilles
<b>PRODUCTION RAISIN</b>	Vignoble en Biodynamie agréé par Demeter Rendement 30 hl/ha Récolte manuelle
<b>VINIFICATION</b>	Macération 30 jours à 25°C en cuve inox Échange baies et jus par pigeage et remontage Fermentation alcoolique en levures indigènes Décuvage au tapis
<b>ELEVAGE</b>	Élevage sans intrants Mise en bouteilles en décembre selon dégustation
<b>VITICULTURAL AREA</b>	<i>Le Puy-Notre-Dame - Les Quints</i>
<b>SOIL</b>	<i>Shallow sandy clay over a very loose chalky soil</i>
<b>PLANTATION DENSITY</b>	<i>4 500 stocks/ha</i>
<b>VINEYARD AREA</b>	<i>37 Ha</i>
<b>AVERAGE AGE OF VINES</b>	<i>25 years</i>
<b>GRAPE VARIETY</b>	<i>100 % Cabernet franc</i>
<b>WINE PRODUCTION</b>	<i>3 000 bottles</i>
<b>GRAPE PRODUCTION</b>	<i>Biodynamic vineyard certified by Demeter Yield 35 hl/ha Hand harvested</i>
<b>WINE-MAKING PROCESS</b>	<i>30 days maceration at 25° in stainless-steel vat Berries and juice blending by punching down and pumping over Alcoholic fermentation indigenous yeasts Devatting using an elevator conveyor belt</i>
<b>MATURING</b>	<i>Zero-input aging Bottling in july or december depending on the tasting</i>



9, rue de la Paleine - 49260 Le Puy-Notre-Dame | Tel : 02 41 52 21 24  
[www.domaine-paleine.com](http://www.domaine-paleine.com)