

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L. Charrier (PAS ST MARTIN)

Millésime: 2017

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Pierre Frite

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LE PAS SAINT MARTIN

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Rendement : 15 hl/ha (suite au gel)

Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certification Ecocert

Age moyen des vignes : moins de 30 ans

Vinification : Vendanges manuelles en caisses

Égrappage total, macération de 8 jours

Fermentation malo-lactique à 18 °C

Elevage en cuves

Mise en bouteilles en mai 2018.

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Description brève du produit :

Un pur cabernet franc en sélection parcellaire, bio, non boisé et rarissime en 2017 pour cause de gel, les raisins survivants étant d'une extrême qualité. Une cuvée fruitée à déguster sans attendre, mais qui se conservera au moins trois ans dans une bonne cave.