Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2019

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): L. Charrier (PAS ST MARTIN)
Millésime: 2019
Appellation: Saumur
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Pierre Frite
RVF: 88/100
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU PAS SAINT MARTIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2019

La Revue du Vin de France (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 88/100*. Cabernet franc bien concentré et tenue fraîche pour traduire en bouche la sensation du tuffeau. Une belle illustration, à boire dans les cinq ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Rendement : 40 hl/ha

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 septembre 2020.

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Description brève du produit :

Un pur cabernet franc en sélection parcellaire à petits rendements, bio, non boisé. Une cuvée fruitée à déguster sans attendre, mais qui se conservera au moins trois ans dans une bonne cave.