# Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique élevage prolongé" blanc sec 2020

**Prix du produit :**

138,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): L. Charrier (PAS ST MARTIN)
Millésime: 2020
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Jurassique
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Micro cuvée issue de 2 barriques du millésime 2020 élevées 18 mois supplémentaires (donc plus de deux ans en tout) pour plus de finesse, afin de révéler encore plus la minéralité du terroir jurassique.

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU PAS SAINT MARTIN
## + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique élevage prolongé" blanc sec 2020

*Attention, l'étiquette reste identique à celle de la cuvée "Jurassique classique" 2020.*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Terroir :** siliceux-calcaire, époque jurassique

**Encépagement :** 100 % Chenin Blanc

**Rendement :** 35 hl/ha

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

**Vinification et élevage :**

Vendanges manuelles
Débourbage statique à froid
Levures indigènes
Fermentation en fûts de 450 litres
Fermentation malo-lactique partielle
Elevage en fûts pendant 2 ans et demi

**Etiquetage :** Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.