

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



 | Vignerons d'Exception

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.