

Domaine Le Pas Saint Martin Anjou "Les mille rocs" blanc sec 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les mille rocs

RVF: 90/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

100% chenin, cet Anjou Blanc est un vin de gastronomie à la minéralité ciselée.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Le Pas Saint Martin Anjou "Les mille rocs" blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (N°649) : 90/100. Le caractère solaire de 2018 a conféré une mâche de bouche inattendue à cette cuvée produite sur les schistes orientaux de l'Anjou Noir. Sa trame tonique de pomelo est enrobée par le gras fumé du millésime et de l'élevage soulignant des amers fenouillés et une réduction saline. Sans conteste, un vin de table.

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : argilo-siliceux sur schistes

Encépagement : 100 % Chenin Blanc

Rendement : 30 hl/ha

Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique.

Certification : Ecocert

Age Moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Vendanges manuelles en caisses

Débourbage statique à froid

Fermentation à 18-20 C°

Fermentation et élevage en fûts pendant 12 mois

Fermentation malo-lactique

Mise en bouteille en novembre 2019

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.