

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" blanc sec 2024



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): L. Charrier (PAS ST MARTIN)
Millésime: 2024
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Pierre Frite
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

La "petite" cuvée du domaine... Bio, grande par sa fraîcheur et sa minéralité. A découvrir sans attendre !

Description du produit :

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

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Chenin Blanc

Rendement : 60 hl/ha

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

Certification : Ecocert

Vinification : Vendanges manuelles en caisses

Débourbage statique à froid

Vinification sans soufre

Sulfitage léger à la mise en bouteille

Fermentation à 18-20 C°

Fermentation malo-lactique partielle

Elevage en cuve

Mise en bouteilles en janvier 2024

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Accords met-vin : coquillages et crustacés