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



#### 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 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

### www.vigneronsdexception.com

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

### Description brève du produit :

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