

Domaine Le Pas Saint Martin Anjou "Le Vent dans les Saules" blanc sec 2024



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Vent dans les Saules

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un chenin d'Anjou frais et expressif, grâce au terroir de graviers sur schistes altérés. Très singulier et très consensuel à la fois : il plaît à tous les amateurs de bons blancs biens tendus !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU PAS SAINT MARTIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Le Pas Saint Martin Anjou
"Le Vent dans les Saules" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : graviers d'Anjou sur altération de schistes

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

Mis en bouteilles en février 2024

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.