

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2019



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Pierre Frite

RVF: 88/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU PAS SAINT MARTIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" rouge 2019

La Revue du Vin de France (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 88/100. *Cabernet franc bien concentré et tenue fraîche pour traduire en bouche la sensation du tuffeau. Une belle illustration, à boire dans les cinq ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Rendement : 40 hl/ha

Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certification Ecocert

Age moyen des vignes : moins de 30 ans

Vinification :

Vendanges manuelles en caisses

Égrappage total, macération de 8 jours

Fermentation malo-lactique à 18 °C

Elevage en cuves

Mise en bouteilles en septembre 2020.

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Description brève du produit :

Un pur cabernet franc en sélection parcellaire à petits rendements, bio, non boisé. Une cuvée fruitée à déguster sans attendre, mais qui se conservera au moins trois ans dans une bonne cave.