

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" blanc sec 2023



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Pierre Frite

RVF: 89/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "La Pierre Frite" blanc sec 2023 :

La Revue du Vin de France (avril 2025) : **89/100**. *Une illustration nette et précise du chenin saumurois. Une sensation traçante sous le palais. Très bien façonné pour séduire le plus grand monde.*

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

Description brève du produit :

89/100 RVF. La "petite" cuvée du domaine... Bio, grande par sa fraîcheur et sa minéralité. Superbe et riche millésime 2023. A découvrir sans attendre !