

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique élevage prolongé" blanc sec 2020



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Jurassique

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique élevage prolongé" blanc sec 2020

Attention, l'étiquette reste identique à celle de la cuvée "Jurassique classique" 2020.

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Chenin Blanc

Rendement : 35 hl/ha

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

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles

Débourage statique à froid

Levures indigènes

Fermentation en fûts de 450 litres

Fermentation malo-lactique partielle

Elevage en fûts pendant 2 ans et demi

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Description brève du produit :

Micro cuvée issue de 2 barriques du millésime 2020 élevées 18 mois supplémentaires (donc plus de deux ans en tout) pour plus de finesse, afin de révéler encore plus la minéralité du terroir jurassique.