

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique" blanc sec 2022



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Jurassique

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Jurassique" blanc sec 2022

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
Débouillage statique à froid
Levures indigènes
Fermentation en fûts de 450 litres
Fermentation malo-lactique partielle
Elevage en fûts de 450 litres et en jarres en grès pendant 18 mois

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Accords met-vin : produits de la mer, poissons en sauce, plateau de fromage.

Description brève du produit :

Notre blanc préféré de ce discret domaine de Saumur aux mini rendements, superbe qualité, des chenins d'une pureté et d'une richesse exceptionnelles. Après un essai de vieillissement prolongé (2020), tous les jurassiques à partir de ce 2022 (inclus) sont désormais élevés en demi-muids + jarres en grès. Quelle finesse !