

# Domaine Le Pas Saint Martin Anjou "Les mille rocs" blanc sec 2018



Prix du produit :

**126,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les mille rocs

RVF: 90/100

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 Anjou "Les mille rocs" blanc sec 2018**

**La Revue du Vin de France (N°649) : 90/100.** *Le caractère solaire de 2018 a conféré une mâche de bouche inattendue à cette cuvée produite sur les schistes orientaux de l'Anjou Noir. Sa trame tonique de pomelo est enrobée par le gras fumé du millésime et de l'élevage soulignant des amers fenouillés et une réduction saline. Sans conteste, un vin de table.*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Terroir :** argilo-siliceux sur schistes

**Encépagement :** 100 % Chenin Blanc

---

**Rendement** : 30 hl/ha

**Vignoble** : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique.

**Certification** : Ecocert

**Age Moyen des vignes** : 25 ans

**Vinification** : Vendanges manuelles en caisses  
Débourbage statique à froid  
Fermentation à 18-20 C°  
Fermentation et élevage en fûts pendant 12 mois  
Fermentation malo-lactique  
Mise en bouteille en novembre 2019

**Etiquetage** : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

**Description brève du produit** :

100% chenin, cet Anjou Blanc est un vin de gastronomie à la minéralité ciselée.