

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



Prix du produit :

**13,00 €**

**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.