

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Résonance" Brut Non Dosé 2020



Prix du produit :

16,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): L. Charrier (PAS ST MARTIN)
Millésime: 2020
Appellation: Saumur
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Résonance
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Domaine Le Pas Saint Martin Saumur "Résonance" Brut Non Dosé 2020

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Chenin Blanc

Rendement : 50 hl/ha

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

Certification : Ecocert

Vinification : Vendanges manuelles en caisses

Débourbage statique à froid
Fermentation 70% en fûts et 30% en cuve
Fermentation malo-lactique
Elevage 6 mois
Tirage en mai 2021 sans ajout de sucre
27 mois de lattes
Dégorgement en octobre 2023 sans ajout de sucre

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Dégustation : bulle fine et minérale

Accords met-vin : apéritif

Description brève du produit :

Un Saumur pétillant 100% chenin, élevé 27 mois sur lattes et non dosé. Il s'exprime par un caractère à la fois crayeux (sol) et brioché (élevage). Quel beau volume en bouche !