

LE PAS SAINT MARTIN

Vigneron de Loire

METHODE ANCESTRALE

"La Vie en Rose"

“ La méthode ancestrale est une technique très particulière qui permet l’élaboration de vin mousseux. Très adaptée aux cépages aromatiques, elle met en valeur les arômes primaires (provenant du cépage) et secondaires (issus de la fermentation alcoolique). La méthode ancestrale s’oppose directement à la méthode champenoise qui met en valeur les arômes de vieillissement.” (Brunel 1992)



Encépagement : 100% grolleau noir

Rendement : 25 hl/ha

**Vinification : Vendanges manuelles
Pressurage lent, sans chaînes
Débourbage statique
Levures indigènes
Fermentation en cuve,
Le vin est muté par le froid à 8%vol
La fermentation se poursuit en bouteilles
Dégorgement à 9%vol
Léger apport de soufre au dégorgement
pour préserver de l’oxydation.
9% vol Alcool**

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert

**Le Pas Saint Martin
38,rue du Puy Notre Dame
49700.DOUE LA FONTAINE
0033(0)2 41 67 26 53
domaine@lepassaintmartin.fr**

www.lepassaintmartin.fr

