

SAUMUR ROUGE

« La Pierre Frite » 2015



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 25 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 juin 2016.

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

**Le Pas Saint Martin
38, rue du Puy Notre Dame
49700 Doué-la-Fontaine
0033-(0)2 41 67 26 53
domaine@lepassaintmartin.fr
www.lepassaintmartin.fr**

