

LE PAS SAINT MARTIN

*Vigneron de Loire*

« **BON BEC** » 2017

**AOP ANJOU BLANC**



**Terroir : graviers d'Anjou sur altération de schistes**

**Encépagement: 100 % Chenin Blanc**

**Rendement : 25 hl/ha**

**Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certification Ecocert**

**Vinification : Vendanges manuelles**

**Richesse en sucres potentielle 14°**

**Débourbage statique à froid**

**Fermentation à 18-20 C°**

**Mutage par le froid**

**Pas de fermentation malo-lactique**

**Alcool 11%vol, sucres résiduels : 50 g/L**

**Mise en bouteilles en février 2018**

**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](mailto:domaine@lepassaintmartin.fr)**

[www.lepassaintmartin.fr](http://www.lepassaintmartin.fr)

