

SAUMUR ROUGE

« La Pierre Frite » 2017



Terroir siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Cabernet Franc,

Rendement : 15 hl/ha (suite au gel)

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 mai 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
www.lepassaintmartin.fr**

