

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 : 60 hl/ha**

**Vinification : Vendanges manuelles**

**Pressurage lent**

**Débourbage statique**

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

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

BIOLOGIQUE

