

LE PAS SAINT MARTIN

*Vigneron de Loire*

## IGP Val de Loire

### « Sous le Tilleul » 2023



**Terroir d'argiles sur altération de schistes**

**Encépagement : 100 % Grolleau noir**

**Rendement : 60 hl/ha**

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

**Age moyen des vignes : 10 ans**

**Vinification : Vendanges manuelles  
Vendange entière, macération semi-carbonique de 5 jours  
Fermentation malo-lactique à 18 °C  
Elevage en cuves**

**Mise en bouteilles en février 2024**

**Étiquetage : "Vin biologique". Contrôlé par Ecocert**

**Dégustation : rouge gourmand et digeste sur la fraîcheur du grolleau noir bien mûr. Servir à 14°C.**

**Accords met-vin : grillades et charcuteries.**

**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)**

