

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

www.lepassaintmartin.fr

BIOLOGIQUE

