

SAUMUR BLANC

« La Pierre Frite » 2023



Terroir siliceux-calcaire, époque jurassique

Encépagement : 100 % Chenin Blanc

Rendement : 60 hl/ha

Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique.
Certification Ecocert

Vinification : Vendanges manuelles en caisses
Débourbage statique à froid
Sulfitage léger à la mise en bouteille
Fermentation à 18-20 C°
Fermentation malo-lactique partielle
Elevage en cuve

Mise en bouteilles en janvier 2024

Etiquetage : Vin biologique. Contrôlé par Ecocert.

Dégustation : vin blanc sec fruité et floral, bien équilibré entre acidité et gras.

Accords met-vin : coquillages et crustacés



Le Pas Saint Martin
38 rue du Puy Notre Dame
49700 Doué-la-Fontaine
0033-2 41 67 26 53
domaine@lepassaintmartin.fr
www.lepassaintmartin.fr