

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)



100% grolleau noir
Rendement : 35 hl/ha
Vendangé à la main pour préserver le fruit de l'oxydation
Richesse en sucre : 11%vol potentiel
Pressurage lent, sans chaînes
Débouillage statique
Fermentation en cuve, levures indigènes
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
Vin biologique

Le Pas Saint Martin
5,rue Victor Journeau
49700.DOUE LA FONTAINE
0033(0)2 41 59 14 35
contact@lepassaintmartin.fr

www.lepassaintmartin.fr

