

# METHODE ANCESTRALE

## « LA VIE EN ROSE »

### Le Pas Saint Martin



**Situation** : Le vignoble de Saumur est situé à 40 km au Sud-Ouest d'Angers. Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué la fontaine. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 hectares de vignes, certifié en culture biologique depuis 1997. Laurent Charrier le dirige avec sérieux et exigence depuis 1994. L'envie qui l'anime, lui et son équipe tout au long de l'année, est de produire des vins authentiques, digestes, au plus près de la nature ; des vins qui nous parlent !

**Encépagement** : 100% Grolleau Noir vendangé à la main (35 Hl/ha)

**Terroir** : Siliceux-calcaire, époque jurassique.

**Température de Service** : 8°C.

**Potentiel de Garde** : à déguster sur la jeunesse

**Observations** : La méthode ancestrale consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas complète. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi dans la bouteille, où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever, produisant l'effervescence (CO<sub>2</sub>) qui reste prisonnière dans la bouteille.



La « Vie en Rose » présente une robe rose, assez intense aux reflets brillants et limpides. Le nez, fin et expressif, dévoile des notes de fruits rouges frais (fraise, framboise) sur une belle expression minérale. L'attaque de bouche est fruitée et gourmande, une poignée croquante de jus de fruit abonde au palais. La bulle présente et élégante accompagne à souhait cette jolie matière, dotée d'un bel équilibre acidulé. Cuvée principalement printanière et estivale.

**Quelques accords gourmands** : « Sous la tonnelle » pour lui-même, Soupe de Gariguettes, Sorbet à la Muroise, ...