

ANJOU 1/2 SEC « BON BEC » 2025

Domaine du Pas Saint Martin



Situation : Le vignoble de Saumur est situé à 40 km au Sud-Ouest d'Angers. Si l'on trouve quelques blancs tranquilles, ce sont surtout les rouges et depuis quelques temps les pétillants qui font la réputation des vignobles du Saumurois. Le Cabernet franc et le Chenin blanc sont les principaux cépages où ils trouvent dans les sols de tuffeau un terroir de prédilection. Le vignoble du

domaine du Pas st martin est conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certifié éco-cert. Il est dirigé depuis 1994 par Annick Charrier-Massoteau et Laurent Charrier, fille et petit-fils des propriétaires.

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : Graviers d'Anjou sur altération de Schiste.

Potentiel de Garde : A boire dans la jeunesse

Température de Service : 9 à 10°C.

Observations : Un Anjou blanc demi-sec issu de chenin blanc, gourmand et très accessible. Il présente un nez expressif de poire, pêche et fleurs blanches, avec une légère touche miellée. En bouche, la douceur est bien équilibrée par une fraîcheur, offrant un vin rond, fruité et facile à boire, avec une finale fraîche et délicatement acidulée.

Quelques accords : Vin d'apéritif par excellence, il accompagnera également une fourme d'Ambert affinée, une tarte Bourdaloue, Crumble au Fraise...

