

DOMAINE
LA FERME SAINT-MARTIN

SUR LA ROSE

AOP Ventoux rosé

HISTOIRE

Produire un vin rosé stable, net et précis avec moins de 25mg/l de SO₂ total après mise est une aventure dans la Vallée du Rhône. L'idée est de faire un rosé fin, facile et digeste mais avec du caractère. Loin des rosés standardisés, "Sur la Rose" est avant tout du vin.

TERROIR

Graviers d'altitude sur les contreforts du Mont Ventoux.

A LA VIGNE

Vignes cultivées en Agriculture Biologique certifiées depuis 2012.

Travail du sol réfléchi entre les rangées, tonte de l'herbe sous les pieds.

EN CAVE "Produire un rosé digeste et tout en longueur"

Récolte manuelle, transport en bacs de 350kg et tri manuel à la réception du raisin.

45% Grenache - 30% Cinsault - 10% Syrah - 15% autres.

Calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.

Rosé de pressurage vinifié en 2 parties :

- La 1^{ère} représente 20% du volume, pressoir et débourage, puis mise en cuve. Départ de la fermentation au bout de 10 jours pour ce premier millésime. La fermentation malolactique s'effectue pendant la fermentation alcoolique.
- Une fois que cette 1^{ère} partie fermente, 80% du volume est assemblé directement du pressoir à la cuve sans débourage ni sulfitage. Fermentation très lente. Légère filtration sur plaque et sulfitage homéopathique avant mise. Contient moins de 25 mg de SO₂ total après mise.

DEGUSTATION

Le nez est très aromatique, sur des petits fruits rouges et des fruits à chair blanche.

La bouche est caractérisée par un savant équilibre entre fraîcheur, élégance et complexité. La finale est digeste, saline et ronde.

CONSERVATION

A boire jeune et à toute heure, ce rosé de terroir pourra vous surprendre au bout de 1 ou 2 ans de garde en cave fraîche.



Tous nos vins sont biologiques, certifiés par Fr-Bio-10 Agriculture France.
Production familiale et passionnée depuis 1964 à Suzette, 84190 Vaucluse.

WWW.FERMESAINTMARTIN.COM

FINESSE ET CARACTERE