

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

## SUR LE FIL

### AOP Ventoux rouge

#### HISTOIRE

Cette cuvée est l'expression fine et très digeste d'un terroir de gravier d'altitude. C'est un vin rouge très claire et très peu tannique. Un vin d'apéritif, de fête, très "glou-glou" mais avec une finale longue et expressive.

#### TERROIR

Graviers d'altitude sur les contreforts du Mont Ventoux.  
Sols en partie profonds et fertiles, en partie très calcaire.

#### 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 "Créer une dynamique digeste qui donne soif"

Vinification sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.

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

50% Grenache - 40% Cinsault - 10% Syrah. Vinifié en trois parties :

- Une partie en macération carbonique encuvée à froid pour le fruit
- Une petite partie en pressurage direct pour la digestibilité
- Une partie en macération traditionnelle courte sur les plus belles parcelles pour le terroir

#### DEGUSTATION

Robe très claire qui peut surprendre.

Le nez est élégant avec des arômes de petits fruits forestiers. La bouche est souple et fraîche. Grâce à sa structure tannique légère et un milieu de bouche très gourmand, c'est un vin qui appelle à une nouvelle gorgée. La fin de bouche est longue et persistante, toujours sur des petits fruits rouges.

#### CONSERVATION

Vin de printemps à boire tout de suite. Potentiel de garde de 3 à 4 ans 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](http://WWW.FERMESAINTMARTIN.COM)



FACILITE ET LONGUEUR