

[Austral]

« LA VÉRITÉ EST AILLEURS »
AOP Côtes-du-Rhône blanc

HISTOIRE

Suite à de divers raisonnements et dégustations, les vinifications en blanc ont été totalement redéfinies à la Ferme Saint-Martin en 2011. Il en résulte un “blanc de macération” à partir du millésime 2016. Les terres Australes sont les plus méridionales de la planète, clin d’oeil à notre terroir sudiste. Le ciel Austral (que l’on observe depuis l’hémisphère sud) est bien différent de celui que l’on observe dans notre région. Clin d’oeil ici à une vinification inhabituelle, mais qui date de l’Antiquité.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire de l’époque du Trias.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d’un tapis végétal entre les rangées. 80% Roussanne - 15% Grenache Blanc - 5% autres, vignes de 20 à 40 ans.
Rendement : de 28 à 32 hl/h.

EN CAVE « Fleurter avec la structure tannique, et prendre le temps de l’affiner »

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Macération d’environ une semaine. Elevage 1 an en barrique ou demi-muit, puis 9 mois en bouteille avant commercialisation. Filtration douce sur plaque. Mise en bouteille avec un léger sulfitage. Contient moins de 20mg/l de sulfites totaux après mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Vin de gastronomie. Le vin s’ouvre à l’oxygénation et passera par une panoplie d’arômes complexes. La structure tannique, assez présente, s’affinera avec le temps. Un carafage détendra le vin.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, apogée 2 à 5 ans, potentiel de garde de 8 à 10 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



PUISSANCE ET VOLUPTÉ