

CARLINA

« L'ÉQUILIBRE D'ALTITUDE »
AOP Côtes-du-Rhône blanc

HISTOIRE

Les premiers pieds de Roussane et de Clairette ont été plantés sur le domaine en 1985, sur des parcelles de Trias situées entre 450 et 550 mètres d'altitude. Aujourd'hui, une jeune vigne de blanc voit le jour, entre 600 et 650 mètres. Un hectare de sélection massale, d'une multitude de cépages différents, nous amènera de nouvelles surprises.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire de l'époque du Trias et marnes calcaires.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d'un tapis végétal entre les rangées. 40 % Roussanne - 40 % Clairette - 10 % Grenache Blanc - 10% autres, vignes de 5 à 30 ans. Rendement : de 25 à 35 hl/h.

EN CAVE « Composer avec le volume, la tension, la dynamique et la profondeur »

Récolte manuelle, tri manuel. Vinifié en 2, 3 ou 4 parties, sans aucun ajout de produit œnologique pour la majorité du volume. Elevage de 9 mois en foudre et cuve. Mise en bouteille avec un léger sulfitage, et une filtration douce sur plaque.

DÉGUSTATION

Robe dorée, nez complexe, avec des notes anisées et florales.
Matière élancée et fraîche en bouche, finale longue aux amers salivants.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, apogée 1 à 3 ans, potentiel de garde de 5 à 7 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

GRÂCE ET DISTINCTION