

COSTANCIA

« LA GRANDE DAME »
AOP Beaumes-de-Venise rouge

HISTOIRE

Le nom de “Costancia” est gravé sur une pierre du mur de l’ancienne chapelle Saint-Martin, datant du XIIème siècle. Les vins sont élevés dans les vestiges de cette chapelle.

TERROIR

Ces vignes ont été plantées au plus haut de l’appellation Beaumes-de-Venise, à 500 mètres d’altitude, sur des marnes et éboulis calcaires exposés sud est et sud ouest.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d’un tapis végétal entre les rangées.
50 % Grenache - 50 % Syrah, vignes de 25 à 40 ans. Rendement : de 30 à 32hl/h.

EN CAVE « Retrouver la tension et la droiture que l’altitude amène à l’équilibre d’un vin »

Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total.
Macération 21 à 28 jours, élevage 9 à 12 mois en foudre.
Mise en bouteille avec un léger sulfitage, sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge foncée, reflets violacés. Nez dominé par les épices, tel que la girofle et le poivre noir. On y trouve également des notes de laurier, résine, pin et fruits rouges. Bouche d’une attaque fine et élégante, vin charnu et sensuel.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 8 à 10 ans en cave fraîche (4 à 7 ans dans une cave avec de grandes variations de température).



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



ELÉGANCE, FINESSE, TENSION, HARMONIE