

La gérine

« LA JEUNE INSOLENTÉ »
AOP Ventoux rouge

HISTOIRE

En 2004, ces vignes sont la première acquisition de Thomas Jullien, troisième génération de vignerons de la famille, avec l'envie de faire un vin facile à boire.

TERROIR

Sol graveleux et limoneux, sur la commune de Saint-Hippolyte le Graveyron. Exposition sud.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d'un tapis végétal entre les rangées.

50 % Grenache - 25% Carignan - 25% Cinsault, vignes de 20 à 45 ans. Rendement : 40 hl/h.

EN CAVE « Créer un vin facile et digeste pour faire aimer le rouge à ceux qui n'en boivent pas »

Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Récolte manuelle, tri manuel.

Macération semi carbonique de 7 à 14 jours, élevage 6 mois en cuve béton.

Mise en bouteille avec un léger sulfitage, sans collage ni filtration.

(existe en version « sans soufre »)

DÉGUSTATION

Robe à la teinte rouge grenat. Nez de fruits rouges et baies sauvages. Bouche élégante, facile et délicate. Agréable retour de fruit en fin de bouche.

CONSERVATION

A boire tout de suite ! Vin de fête, de nuit, de printemps.

Potentiel de 2 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

FACILITÉ, TENDRESSE, DÉLICATESSE