

**\_ L E B L A N C \_**

« 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 mètre d'altitude. Un hectare de sélection massale (pieds non clônés), d'une multitude de cépages différents, nous amènera de nouvelles surprises...

**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. 45 % Roussane - 45 % Clairette - 10 % Grenache Blanc, vignes de 20 à 30 ans.  
Rendement : de 30 à 38 hl/h.

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

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Vinifié en 2, 3 ou 4 parties. Une partie légèrement macérée, sans ajout de produits œnologiques. Une partie en vinification classique, avec un léger sulfitage au pressoir, mais toujours en levures indigènes. Une ou deux autres parties, selon l'inspiration et le millésime. Elevage entre 9 et 12 mois en foudre et cuve.

Mise en bouteille avec un léger sulfitage, et une filtration douce sur plaque.

**DÉGUSTATION**

Robe d'un doré soutenu. Nez complexe, avec des notes anisées et florales. Beaucoup de volume en bouche, forte personnalité, vin complexe. A boire pour l'apéritif, ou en accompagnement de fromages, viandes blanches, poissons en sauce.

**CONSERVATION**

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 2 à 5 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)



GRÂCE ET DISTINCTION