

LES ROMANINS

« LA P'TITE CUVÉE »
AOP Côtes-du-Rhône rouge

HISTOIRE

Certaines parcelles sur la commune de Suzette n'ont pas les critères pour entrer dans l'appellation Beaufort de Venise. Elles ont donc été classées en Côtes du Rhône. Nous faisons aussi le choix personnel de déclasser du cru nos vignes de moins de 15 ans.

TERROIR

Divers terroirs argilo-calcaire de l'époque du Trias, époque géologique très ancienne présentant des sols très colorés. Ce sol effleure la surface de la commune de Suzette, sous l'effet d'un phénomène de compression. Il a apporté aux vins des notes poivrées et épicées.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Grenache - Syrah - Cinsault, vignes de 4 à 30 ans.

EN CAVE « Le fruit, la fraîcheur, la simplicité »

Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Macération de 10 à 14 jours, élevage 6 mois en cuve béton. Mise en bouteille avec un léger sulfitage, sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Souple et fruité, avec des notes d'épices. A boire dès à présent, entre 16° et 18°, accompagné d'entrées ou de viandes blanches.

CONSERVATION

A consommer jeune de préférence, pour profiter du côté fruité. Peut être mis en cave 2 à 4 ans en cave fraîche (1 à 2 ans dans une cave avec de grosses variations de températures).



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



CHARME ET SUBTILITÉ