

Les terres jaunes

« LE FER DE LANCE DU DOMAINE »
AOP Beumes-de-Venise rouge

HISTOIRE

La cuvée des Terres Jaunes est née en 2000, suite à un travail de sélection parcellaire.

TERROIR

Argilo-calcaire de l'époque du Trias. Cette époque géologique très ancienne présente des sols très colorés. Ce sol effleure la surface de la commune de Suzette, sous l'effet d'un phénomène de compression. Il a la particularité d'apporter 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.

75 % Grenache - 25% Syrah , vignes de 15 à 40 ans. Rendement : de 30 à 35 hl/hectare.

EN CAVE « Tirer le meilleur de chaque identité d'îlots de parcelles de Trias »

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

Macération 14 à 21 jours. Elevage de 6 à 9 mois en cuve béton.

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

(existe en version « sans soufre »)

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense, nez puissant, notes de poivre et d'épices. Bonne attaque en bouche, à dominante fruitée. A boire autour de 18°, plutôt au cours d'un repas.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune. Potentiel de garde de 5 à 8 ans en cave fraîche, (3 à 5 dans une cave avec de grosses 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

CARACTÈRE, DYNAMISME, DIGESTIBILITÉ, ÉQUILIBRE