

## Rosé d'Entrevon

« DE QUOI FAIRE VIBRER LES SOIRÉES D'ÉTÉ »  
AOP Ventoux rouge

### HISTOIRE

Le lieu dit Entrevon se situe sur la commune de Malaucène, au pied du Mont-Ventoux. Il profite de nuits très fraîches pendant la maturation : il en résulte de très bonnes acidités propices à l'élaboration de vins rosés équilibrés.

### TERROIR

Sols sableux et graveleux au pied du Mont Ventoux.

### A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d'un tapis végétal entre les rangées.  
Grenache - Syrah - Cinsault Rendements : 35 à 40 hl /ha.

### EN CAVE « Produire un rosé digeste et tout en longueur »

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. En deux ou trois temps.  
Pressurage direct, une partie débourbée et sulfitée, une partie oxydée au pressoir  
Fermentation malolactique effectuée. Filtration sur plaque et léger sulfitage à la mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

Souple et fruité, avec des notes d'épices. A boire dès à présent, entre 14° et 16°, accompagné d'entrées ou de viandes blanches.

### CONSERVATION

A consommer jeune, au printemps ou dans l'été.



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)

LÉGÈRETÉ ET FLUIDITÉ