

Saint-Martin

« LA PUISSANCE DES PROFONDES RACINES »

AOP Beumes-de-Venise rouge

HISTOIRE

C'est la plus ancienne cuvée du domaine. Elle a été produite pour la première fois en 1964 par Aimé Jullien. L'étiquette est restée dans le même état d'esprit depuis cette année-là. Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes, pour lesquelles nous avons une attention toute particulière.

TERROIR

Argilo-calcaire de l'époque du Trias. Cette époque géologique très ancienne présente des 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. 85 % Grenache de 60 à 103 ans - 15% Syrah. Rendement : de 20 à 25 hl/h.

EN CAVE « Chercher à traduire les profondeurs qu'atteignent les racines de nos plus vieilles vignes »

Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Macération 21 à 28 jours, élevage 9 à 12 mois, moitié cuve et moitié foudre. Mise en bouteille avec un léger sulfitage, sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Couleur rouge intense, nez ensoleillé, notes épicées. Vin puissant, complexe, avec beaucoup de rondeur et des tanins bien fondus. Dominante de fruits noirs. A boire autour 18°-20°, avec viandes rouges, gibiers et fromages.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 7 à 10 ans en cave fraîche. (4 à 7 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



VOLUME, COMPLEXITÉ, PROFONDEUR, INTENSITÉ