

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

COSTANCIA

« LA GRANDE DAME »  
**AOP Beauges-de-Venise rouge**

**HISTOIRE**

Le nom de “Costancia” est gravé sur une pierre du mur de l’ancienne chapelle Saint-Martin, datant du XIIème siècle. Les vins sont élevés dans les vestiges de cette chapelle.

**TERROIR**

Ces vignes ont été plantées au plus haut de l’appellation Beauges-de-Venise, à 500 mètres d’altitude, sur des marnes et éboulis calcaires exposés sud est et sud ouest.

**A LA VIGNE**

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d’un tapis végétal entre les rangées.

50 % Grenache - 50 % Syrah, vignes de 25 à 40 ans. Rendement : de 30 à 32hl/h.

**EN CAVE « Retrouver la tension et la droiture que l’altitude amène à l’équilibre d’un vin »**

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

Macération 21 à 28 jours, élevage 9 à 12 mois en foudre.

**DÉGUSTATION**

Belle robe rouge foncée, reflets violacés. Nez dominé par les épices, tel que la girofle et le poivre noir. On y trouve également des notes de laurier, résine, pin et fruits rouges. Bouche d’une attaque fine et élégante, vin charnu et sensuel.

**CONSERVATION**

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 8 à 10 ans en cave fraîche (4 à 7 ans dans une cave avec de grandes 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](http://WWW.FERMESAINTMARTIN.COM)

**ELÉGANCE, FINESSE, TENSION, HARMONIE**