

SUR LE CAILLOU

AOP Ventoux rouge

HISTOIRE

L'idée pour cette cuvée est de produire un vin charnu mais subtil, d'avoir du grain en milieu de bouche tout en gardant une finale digeste et suave.

TERROIR

Sélection parcellaire de marnes et d'argiles profondes.

A LA VIGNE

Vignes cultivées en Agriculture Biologique certifiées depuis 2012.
Travail du sol réfléchi entre les rangées, tonte de l'herbe sous les pieds.

EN CAVE "Composer entre la structure tannique et la digestibilité"

Vinification sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.

80% Grenache - 10% Syrah - 10% Cinsault.

Encuvage à froid, départ en fermentation alcoolique au bout d'une semaine.

Deux pigeages espacés de quelques jours puis quelques remontages légers. Cuvaïson de 14 jours.

DEGUSTATION

Une belle robe rouge grenat. Le nez développe des arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

La bouche est franche avec des saveurs de mûre, de griotte et de cassis et un milieu de bouche imposant avec beaucoup de grain. La finale est longue, subtile et équilibrée.

CONSERVATION

Un vin qui peut se boire de suite ou être gardé pendant 5 à 8 ans en cave fraîche.



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

SUBTILITE ET EQUILIBRE