

SUR LE NUAGE

Vin de France

TERROIR

Sur le Nuage profite tout à la fois de sols limoneux et graveleux.

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

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

15% Grenache - 35% Clairette - 35% Viognier - 15% Roussanne.

Vinifié en trois parties :

- Pressurage direct pour 45% du volume.
- Courte macération d'une semaine pour 50% du volume.
- Macération carbonique sur 5% du volume.

DEGUSTATION

La clairette et le viognier apportent le fruit, la roussanne la couleur et le grenache blanc le dynamisme à ce vin.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, apogée 1 à 3 ans. Potentiel de garde de 5 à 7 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

TENSION ET EXTRAVAGANCE