

BOOM

“Le petit Côtes” comme on les aime

AOP Côtes du Rhône

HISTOIRE

En règle générale, le vin c'est trop cher et trop difficile à comprendre. Après la cuvée Bim Bam, voici Boom, une façon de démystifier le vin. À votre santé !

TERROIR

Argiles et sols de l'époque du Trias.

A LA VIGNE

Vignes cultivées en Agriculture Biologique certifiées depuis 1998. Travail du sol réfléchi entre les rangées, tonte de l'herbe sous les pieds.

EN CAVE

Récolte et tri manuels. Vinification sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille. Boom est une cuvée d'assemblage “simple” et efficace, pour faire plaisir à tout le monde.

60% Grenache / 30% Syrah / 10% Cinsault

DEGUSTATION

Nez fruits rouges murs.

Vin du sud très terroir, plutôt mature tout en étant très digeste.

CONSERVATION

De par l'état d'esprit dans lequel a été fait ce vin, il doit être bu jeune. Potentiel de garde de 4 à 6 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

Etiquette réalisée
par Michel Tolmer
en personne !



GOURMAND, JOYEUX et GÉNÉREUX