LA FERME SAINT-MARTIN

THOMAS JULLIEN, VIGNERON

L'AMOUR À LA PLAGE

"Le bonbon qui claque"

Vin de France

HISTOIRE

Pour le millésime 2024, beaucoup d'essais différents ont été fait en cave avec l'achat de raisins blancs. Il y avait trop d'identités qui n'étaient pas d'accord entre elles. J'ai donc préféré faire 2 blancs au lieu d'un. La chanson "L'amour à la plage" est restée dans ma tête toute la journée de soutirage. Et puis Marius, notre fils de 7 ans, aime bien dessiner... Alors cette cuvée éphémère est née.

TERROIR

Limons et argiles.

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.

30% de macération courte de viognier - 15% de muscat de Hambourg élevé en barriques bourguignonnes de 5 ans - 10% de roussanne en fin de presse - 45% de clairette en 1/2 muits bourguignon d'une dizaine d'années.

DEGUSTATION

Un vin blanc qui a de la personnalité. Il est possible de boire ce vin en n'étant pas à la plage!

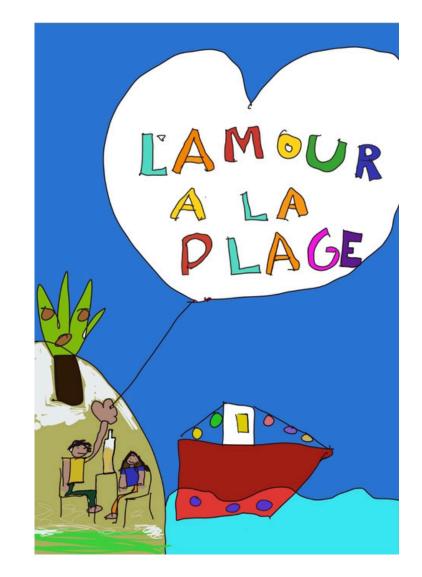
CONSERVATION

Peut être consommé jeune, apogée de 1 à 3 ans.



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



OUVERT, RÉCRÉATIF et DISTRAYANT