

## 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**