

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**  
THOMAS JULLIEN, VIGNERON

## FERME SAINT MARTIN

### Vin de France

#### HISTOIRE

En 2023, de tout petits degrés et une ambiance exceptionnelle en vendange nous ont poussé à faire un peu de "primeur". Depuis nous nous sommes prêtés au jeu et on aime ça !

#### TERROIR

Graviers, Argiles et 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

Vinification sans aucun ajout de produit œnologique.

50% Grenache / 35% Cinsault / 10% Syrah / 5% Terret noir

50% Macération carbonique sur grenache productif - 35% Jus de tire de macération classique de 7 jours - 5% Macération carbonique sur graviers d'altitude - 5% Terres Jaunes light - 5% Terret noir macération courte

#### DEGUSTATION

Vin très frais et digeste, délicat, avec tout juste ce qu'il faut de structure pour porter l'ensemble.

#### CONSERVATION

Peut se boire dès maintenant et jusqu'à septembre prochain.

#### AUTRES INFORMATIONS

11,5% vol, ne contient pas de sulfites, légère filtration sur plaque.



**Du light, du glou, mais avec du fond !**



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**