

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

[ Austral ]

“ LA VÉRITÉ EST AILLEURS ”  
VIN DE FRANCE

**HISTOIRE**

Suite à divers raisonnements et dégustations, les vinifications en blanc ont été totalement redéfinies à la Ferme Saint Martin en 2011. Il en résulte un “blanc de macération” à partir du millésime 2016. Les terres Australes sont les plus méridionales de la planète, clin d’œil à notre terroir sudiste. Le ciel Austral (que l’on observe depuis l’hémisphère sud) est bien différent de celui que l’on observe dans notre région. Clin d’œil ici à une vinification inhabituelle, mais qui date de l’Antiquité.

**TERROIR**

Terroir argilo-calcaire de l’époque du Trias, époque géologique très ancienne présentant des sols très colorés. Ce sol effleure la surface de la commune de Suzette, sous l’effet d’un phénomène de compression.

**À LA VIGNE**

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d’un tapis végétal entre les rangées. Vignes de 20 à 40 ans. Rendement : de 28 à 32hl/ha.

**EN CAVE** “Fleurter avec la structure tannique, et prendre le temps de l’affiner”

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total.

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

80% Roussanne- 20% Grenache blanc.

Macération d’environ 14 jours. Élevage un an en cuve et demi muid, puis au moins 9 mois en bouteille avant commercialisation.

**DÉGUSTATION**

Vin de gastronomie. Il s’ouvre à l’oxygénation et passera par une panoplie d’arômes complexes. La structure tannique, assez présente, s’affinera avec le temps. Un carafage détendra le vin.

**CONSERVATION**

Peut être consommé jeune, apogée 3 à 5 ans, potentiel de garde de 8 à 10 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](http://WWW.FERMESAINTMARTIN.COM)

**PUISSANCE ET VOLUPTÉ**