

DOMAINE
LA FERME SAINT-MARTIN

CARLINA

“L'ÉQUILIBRE D'ALTITUDE”

AOP Côtes du-Rhône blanc

HISTOIRE

Les premiers pieds de Roussanne et de Clairette ont été plantés sur le domaine en 1985, sur des parcelles de Trias situées entre 450 et 550 mètres d'altitude. À partir de 2010, une jeune vigne de blanc voit le jour, entre 600 et 650 mètres d'altitude. Un hectare de sélection massale, d'une multitude de cépages, nous permettent de redéfinir notre approche du vin blanc. À partir de 2022, un certain équilibre émane de cette parcelle.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire de l'époque du Trias, époque géologique très ancienne présentant des sols très colorés, et marnes calcaires.

À LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Vignes de 10 à 40 ans. Rendement : de 25 à 35 hl/ha.

EN CAVE “Composer avec le volume, la tension, la dynamique et la profondeur”

Récolte manuelle, tri manuel.

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

30% Roussanne- 40% Clairette - 10% Grenache blanc - 20% autres.

Vinifié en 2, 3 ou 4 parties, 80% presse directe et 20% macération courte. Élevage de 9 mois en foudre et cuve.

DÉGUSTATION

Robe dorée, nez complexe, avec des notes anisées et florales.

Matière élancée et fraîche en bouche, finale longue aux amers salivants.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, apogée 2 à 3 ans, potentiel de garde de 5 à 8 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

GRÂCE ET DISTINCTION