

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

**COSTANCIA**

**“LA GRANDE DAME”**

AOP Beauges-de-Venise rouge

**HISTOIRE**

L'écriture “Costancia” est tirée de l'épithaphe d'une pierre tombale du XII<sup>e</sup> siècle qui a été utilisée à la même époque pour construire la Chapelle dans laquelle vieillissent les vins aujourd'hui.

**TERROIR**

Ces vignes ont été plantées au plus haut de l'appellation Beauges-de-Venise, à 500 mètres d'altitude, sur des marnes et éboulis calcaires exposés sud est et sud ouest.

**À LA VIGNE**

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Vignes de 35 à 60 ans. Rendement : 30 à 32hl/ha.

**EN CAVE** “Retrouver la tension et la droiture que l'altitude amène à l'équilibre d'un vin”

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.

50% Grenache - 50% Syrah.

Macération de 21 à 28 jours, élevage de 9 à 12 mois en foudre / cuve béton.

**DÉGUSTATION**

Belle robe rouge foncée, reflets violacés. Nez dominé par les épices, telles que la girofle et le poivre noir. On y trouve également des notes de laurier, résine, pin et fruits rouges. Bouche d'une attaque fine et élégante, vin charnu et sensuel.

**CONSERVATION**

Peut être consommé jeune, avec un 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)



ÉLÉGANCE, FINESSE, TENSION, HARMONIE