

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

## La gérine

### “LA JEUNE INSOLENTÉ”

AOP Ventoux rouge

#### HISTOIRE

En 2004, ces vignes sont la première acquisition de Thomas JULLIEN, troisième génération de vignerons de la famille, avec l'envie de faire un vin facile à boire. En 2022, de jeunes vignes diverses et variées viennent participer à la tendresse de ce vin.

#### TERROIR

Sol graveleux et limoneux, sur la commune de Saint-Hyppolyte le Graveyron.

#### À LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Vignes de 20 à 45 ans. Rendement : 40hl/ha.

#### EN CAVE “Créer un vin facile et digeste pour faire aimer le rouge à ceux qui n'en boivent pas”

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% Grenache - 30% Cinsault - 15% Carignan - 15% Counoise - 10% Autres.

Deux macérations semi-carboniques de 7 à 14 jours selon les dates de maturités et une petite partie en macération courte. Élevage de 6 mois en cuve béton.

#### DÉGUSTATION

Robe à la teinte rouge grenat. Nez de fruits rouges et baies sauvages. Bouche élégante, facile et délicate. Agréable retour de fruit en fin de bouche.

#### CONSERVATION

À boire tout de suite ! Vin de fête, de nuit, de printemps. Potentiel de garde de 2 à 4 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)

**FACILITÉ, TENDRESSE, DÉLICATESSE**