

Les Estailades

“LA VÉRITÉ EST ICI”

AOP Ventoux rouge

HISTOIRE

Les Estailades correspondent à des parcelles de vignes acquises en 1999, que nous apprécions particulièrement. Elles sont blotties dans un vallon à l'abri du Mistral, sur la commune du Barroux, entourées de pins d'Alep et de garrigue. En 2010, d'anciennes petites parcelles d'abricotiers viennent compléter cet îlot, où nous avons replanté des Counoises et du Cinsault. Cuvée assez rustique jusqu'en 2020, puis repensée à partir de 2022.

TERROIR

Sol argilo-sableux de l'époque du Trias, très ensoleillé, exposé sud ouest.

À LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Grande majorité de Grenache, puis Cinsault et Counoise.

Vignes de 10 à 45 ans. Rendement : 35 à 40hl/ha.

EN CAVE “Accompagner simplement l'énergie qui ressort de ce lieu”

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% Grenache - 10% Cinsault - 10% Counoise.

Macérations 14 jours pour 80% du volume. Macération carbonique pour 20%. Élevage de 7 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

Couleur rubis très foncé, nez puissant de fruits rouges et de kirsch. En bouche belle matière, dense, légèrement réglissée et mentholée. Finale sur des tanins soyeux et digestes.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 3 à 7 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



CHARME ET VIRILITÉ