

DOMAINE  
**LA FERME SAINT-MARTIN**

**\_LES ROMAINS\_**

**“LA P’TITE CUVÉE”**

**AOP Côtes du-Rhône rouge**

**HISTOIRE**

Certaines parcelles sur la commune de Suzette n’ont pas les critères pour entrer dans l’appellation Beauges-de-Venise. Elles ont donc été classées en Côtes-du-Rhône.

Nous faisons aussi le choix personnel de déclasser du cru nos vignes de moins de 15 ans.

Depuis 2021, cette cuvée se veut “plus light”.

**TERROIR**

Divers terroirs 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. Il apporte aux vins des notes poivrées et épicées.

**À LA VIGNE**

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d’un tapis végétal entre les rangées. Vignes de 4 à 30 ans.

**EN CAVE “Le fruit, la fraîcheur, la simplicité”**

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.

Grenache - Syrah - Cinsault- Mourvèdre.

Macération de 7 à 14 jours, dont 20% en macération carbonique, élevage de 6 mois en cuve béton.

**DÉGUSTATION**

Souple et fruité, avec des notes d’épices. À boire dès à présent, entre 16° et 18°, accompagné d’entrées ou de viandes blanches.

**CONSERVATION**

À consommer jeune de préférence, pour profiter du côté fruité. 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)

**CHARME ET SUBTILITÉ**