

DOMAINE
LA FERME SAINT-MARTIN

Saint-Martin

“LA PUISSANCE DES PROFONDES RACINES”

AOP Beauges-de-Venise rouge

HISTOIRE

C'est la plus ancienne cuvée du domaine. Elle a été produite pour la première fois en 1964 par Aimé JULLIEN, le grand-père de Thomas. L'étiquette est restée dans le même état d'esprit depuis cette année là. Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes (plus de 100 ans), pour lesquelles nous avons une attention toute particulière. Redéfinition importante à partir de 2019.

TERROIR

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 60 à 116 ans. Rendement : 15 à 25hl/ha.

EN CAVE “Chercher à traduire les profondeurs qu'atteignent les racines de nos plus vieilles vignes”

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.

95% Grenache - 5% Syrah.

Infusion d'une trentaine de jours, élevage 9 à 12 mois, moitié cuve et moitié foudre.

DÉGUSTATION

Couleur rouge intense, nez ensoleillé, notes épicées. Vin puissant, complexe, avec beaucoup de rondeur et des tanins bien fondus. Dominante de fruits noirs. À boire autour de 18-20°, accompagné de viandes rouges, gibiers et fromages.

CONSERVATION

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

VOLUME, COMPLEXITÉ, PROFONDEUR, INTENSITÉ