

## SUR LA ROSE

### “DU VIN. DE COULEUR ROSÉ” VIN DE FRANCE

#### HISTOIRE

Produire un vin rosé stable, net et précis avec moins de 20mg/l de SO2 total après mise est une aventure dans la Vallée du Rhône. L'idée est de faire un rosé fin, facile et digeste mais avec du caractère. Loin des rosés standardisés, "Sur la Rose" est avant tout du vin.

#### TERROIR

Graviers d'altitude sur les contreforts du Mont Ventoux.

#### À LA VIGNE

Vignes cultivées en Agriculture Biologique certifiées depuis 2012.  
Travail du sol réfléchi entre les rangées, tonte de l'herbe sous les pieds.

#### EN CAVE "Produire un rosé digeste et tout en longueur"

Récolte manuelle, transport en bacs de 350kg et tri manuel à la réception du raisin.  
Vinification au ressenti, sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.  
45% Grenache - 30% Cinsault - 10% Syrah - 15% autres.  
Rosé de pressurage vinifié en 2 parties, très variables selon les années.  
Le tronc commun : un joli terroir, un peu de cépages aromatiques, une partie fermentée et élevée en barrique.

#### DÉGUSTATION

Le nez est aromatique, sur des petits fruits rouges et des fruits à chair blanche.  
La bouche est caractérisée par un savant équilibre entre fraîcheur, élégance et complexité. La finale est digeste, saline et ronde.

#### CONSERVATION

A boire jeune et à toute heure, ce rosé de terroir pourra vous surprendre au bout de 1 ou 2 ans de garde 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)



**FINESSE ET CARACTÈRE**