

SUR LE FIL

“ROUGE D’ÉTÉ” AOP Ventoux rouge

HISTOIRE

Cette cuvée est l'expression fine et très digeste d'un terroir de gravier d'altitude. C'est un vin rouge très clair et très peu tannique. Un vin d'apéritif, de fête, très "glou-glou" mais avec une finale longue et expressive.

TERROIR

Graviers d'altitude sur les contreforts du Mont Ventoux.
Sols en partie profonds et fertiles, en partie très calcaires.

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 "Créer une dynamique digeste qui donne soif"

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.

50% Grenache - 40% Cinsault - 10% Syrah. Vinifié en trois parties :

- Une partie en macération carbonique pour le fruit,
- Une petite partie en pressurage direct pour la digestibilité,
- Une macération traditionnelle courte sur les plus belles parcelles pour l'expression du terroir.

DÉGUSTATION

Robe très claire qui peut surprendre.
Le nez est élégant avec des arômes de petits fruits forestiers. La bouche est souple et fraîche. Grâce à sa structure tannique légère et un milieu de bouche très gourmand, c'est un vin qui appelle à une nouvelle gorgée. La fin de bouche est longue et persistante, toujours sur des petits fruits rouges.

CONSERVATION

Vin de printemps à boire tout de suite. Potentiel de garde de 10 minutes dans le verre! Quand on l'a, on a qu'une envie, c'est de le boire :) Santé donc!



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



FACILITÉ ET LONGUEUR