

DOMAINE
LA FERME SAINT-MARTIN

SUR LE NUAGE

“UN BLANC DIFFÉRENT”

VIN DE FRANCE

HISTOIRE

Lors d'une panne de tracteur en 2020, Thomas rencontre François, un voisin des parcelles de la Gérine. Des raisins blancs en Bio et l'envie d'explorer de nouvelles idées de vinification en blanc donnent naissance au Nuage.

TERROIR

Sur le Nuage profite tout à la fois de sols limoneux et graveleux.

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 “Le juste milieu entre pressurage direct et macération”

Vinification au ressenti, sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.

35% Clairette - 35% Viognier - 15% Roussanne 15% Grenache.

Vinifié en trois parties :

- Pressurage direct pour 45% du volume.
- Courte macération d'une semaine pour 50% du volume.
- Macération carbonique sur 5% du volume

DÉGUSTATION

Nez floral et de fruits à chair blanche. Une très légère structure tannique maintient un certain équilibre aérien.

CONSERVATION

Un vin qui peut se boire de suite ou être gardé pendant 5 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



TENSION ET EXTRAVAGANCE