



LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



CHÂTEAU ROSÉ 2024

L'esprit du domaine pour sa pureté, son élégance et sa minéralité.



13%



75cl - 150cl - 300cl



Service 8°C

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

Grenache 42% - Cinsault 38% - Rolle 12% - Syrah 8%

Vinification & élevage

Récolte au lever du jour, pressurage direct et encuvage pour une fermentation alcoolique à température contrôlée. Soutirage des vins puis élevage sur lies fines pendant quelques mois.

Mets & vins

Rouget grillé et légumes d'été - Gambas à l'ail et au persil.

Brousse et huile d'olive - Sorbet aux fruits rouges.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité

Puissance aromatique



Complexité

Richesse aromatique



Équilibre

Harmonie des saveurs



Caractère

Intensité des saveurs



Longueur

Persistance aromatique

