



CHÂTEAU

Rouge 2018

“ *Une vinification traditionnelle pour exprimer le caractère méditerranéen de la cuvée.* ”

Le terroir de La Martinette est considéré comme un terroir propice à l'élaboration de grands vins rouges en Provence. Un soin tout à fait particulier est apporté aux parcelles de vignes destinées à la production de nos vins rouges.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Cépages : Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 55%
Degré d'alcool : 14%

Tous les raisins sont ramassés manuellement et triés deux fois avant l'encuvage afin d'assurer une vendange d'une qualité irréprochable. La macération est conduite en cuve béton ouverte tronconique, l'extraction est assurée par remontages et pigeages manuels. Le décuvage a lieu après une phase de macération post-fermentaire. Les vins sont ensuite élevés pendant 12 mois en fûts de chêne de 500L avant d'être remontés pour les assemblages et la préparation à la mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe rouge rubis aux reflets grenat. Un nez expressif et complexe sur des arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices agrémenté de notes mentholées. L'attaque en bouche est pleine et intense soulignant un boisé parfaitement intégré et un grain de tannins soyeux. D'une belle longueur, la finale fraîche nous rappelle le potentiel évident de ce vin.

ACCORDS METS & VINS :

Parfaitement équilibré, ce vin s'appréciera admirablement dès aujourd'hui mais pourra aussi patienter en cave pendant quelques années avant d'accompagner avec classe un tian de légumes à la provençale, ou une pièce de bœuf grillée aux sarments de vigne et au thym.

LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —