

CHÂTEAU LA MARTINETTE

ROUGE 2021



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —



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

Le terroir de La Martinette est propice à l'élaboration de grands vins rouges de Provence. Les argiles rouges et les calcaires coquillés apportent à nos vins structure et élégance.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES

Syrah 59% - Cabernet Sauvignon 23,5% -
Mourvèdre 17,5%

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5%

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 dans des cuves tronconiques en béton, appelée aussi cuve tulipe. Au cours de cette période, l'extraction se fait en douceur au moyen de remontages et de pigeages manuels. Le décuvage a lieu après une phase de macération post-fermentaire. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne français de 500L pendant 12 mois avant d'être assemblés.

Un vieillissement complémentaire de 4 mois est réalisé en cuves tronconiques en béton avant leur mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe rouge grenat d'un bel éclat. Un nez de fruits rouges (groseille, framboise) marqué par des notes épicées. Style très Rhodanien, la syrah se distingue par ses saveurs poivrées et légèrement fumées. Un côté sanguin (gibier, cuir) apporte à ce vin de la complexité. Une belle concentration et un excellent équilibre en bouche. Une jolie tension minérale avec une trame tannique fine et élégante. La finale rafraîchissante est agrémentée par des saveurs mentholées et de zan. Ce vin se démarque par sa capacité de garde.

ACCORDS METS & VINS :

Parfaitement équilibré, ce vin s'appréciera avec un boeuf bourguignon, un tajine d'agneau aux pruneaux, une pièce de veau grillée aux sarments de vigne et au thym ou encore une queue de boeuf à la romaine.

