

LA GRANDE PIÈCE ROUGE 2020



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —



La Grande Pièce est réalisée uniquement les années où le millésime est exceptionnel. Une sélection des meilleurs raisins pour élaborer un très grand vin rouge de garde en Provence.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES

Mourvèdre 46% - Cabernet-Sauvignon 32% -
Syrah 22%

DEGRÉ D'ALCOOL

14%

Soigneusement vendangées à la main, 30% de grappes entières sont incorporées à l'encuvage dans les Syrahs. Mourvèdres et Cabernets sont égrappés délicatement. 15 à 25 jours de macération sont opérés en cuves tulipes en béton brut. Pendant les fermentations, l'extraction est conduite par des remontages quotidiens ou des pigeages manuels. Après écoulage, les vins sont élevés pendant 12 mois en fûts de chêne français de 500L suivi d'un repos supplémentaire de 18 mois dans les cuves tulipes en béton qui les ont vu naître. La Grande Pièce 2020 est enfin mise en bouteille sans collage ni filtration au printemps 2023. Un ultime vieillissement de 6 mois en bouteilles dans nos caves lui a permis de s'épanouir et de délivrer la complexité de ses arômes et toute la profondeur de sa texture.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe d'une jolie couleur pourpre intense et lumineuse. Le nez mêle harmonieusement puissance et élégance. Il dévoile une complexité aromatique riche exhalant des fragrances de fruits noirs mais aussi d'épices, caractéristiques du Mourvèdre. De légères notes fraîches et florales se révèlent dans ce vin. En bouche, la finesse définit parfaitement ce millésime. Une attaque élégante et suave, une texture veloutée et raffinée, des tanins fondus grâce au long vieillissement en cuve béton. Une finale de jolie longueur, fraîche et épicée, nous rappelle que le Mourvèdre est roi en Provence.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin délicat s'associera parfaitement avec un carré d'agneau en persillade ou encore un carré de porc rôti au sirop d'érable et aux aromates. Il sublimerait aussi un filet de boeuf Rossini au beurre de truffe.

