

# LA GRANDE PIÈCE ROUGE 2018



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 :** Syrah 51 % - Cabernet Sauvignon 49 %  
**Degré d'alcool :** 14 %

Vendangés méticuleusement, les raisins de Syrah qui composent cet assemblage sont mis en cuve, pour partie, en grappe entière. Le Cabernet Sauvignon est quant à lui totalement égrappé. Une longue macération en cuves tulipes (cuves tronconiques en béton) est conduite par pigeages manuels et remontages. Après avoir été élevés 12 mois en fûts de chêne français de 500L, les vins se reposent pendant 6 mois en cuve béton. Un vieillissement supplémentaire en bouteille de 18 mois permettra aux vins de s'enrichir et d'intensifier leur équilibre.

#### CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe rubis intense et profonde. Le nez dévoile de savoureux arômes de fruits noirs marqué par la cerise, vivifié par des notes de cèdre et de sous-bois. Une trame tannique délicate et fine. Un excellent équilibre, couronné par une finale longue terminant sur une jolie touche réglissée. La puissance et l'énergie de ce vin lui permettront de vieillir plusieurs années (5 à 10 ans).

#### ACCORDS METS & VINS :

Il s'exprimera avec panache sur un magret de canard aux fruits rouges, un crumble à la châtaigne et au potiron ou encore sur un carré d'agneau rôti aux saveurs d'automne.

