LA GRANDE PIÈCE ROUGE 2021

LA MARTINETTE CHÂTEAU

La Grande Pièce prend vie uniquement sur les meilleurs millésimes.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Une sélection des raisins et un soin particulier est apporté à l'élaboration de La Grande Pièce, grand vin rouge de Provence au potentiel de garde remarquable.

CÉPAGES

37.5% Mourvèdre - 37.5% Syrah - 25% Cabernet Sauvignon

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. Durant la fermentation alcoolique, l'extraction aromatique et tannique est conduite par des remontages quotidiens et 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. Un ultime vieillissement de 6 mois en bouteilles qui lui permet 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 comme le cassis mais aussi d'épicesdouces, caractéristiques de la Syrah. De légères notes fraîches et florales se révèlent dans ce vin. En bouche, la finesse définit parfaitement ce millésime : une attaque élégante et suave, des tanins fondus grâce au long vieillissement en cuve béton. Une jolie longueur en bouche, tout en fraîcheur et structure.

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 sublimera aussi un filet de boeuf Rossini au beurre de truffe.