

REFLETS D'ARGENS 2018



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —

Un style élégant et audacieux, ce vin hors du commun est issu de cépages rouges et blancs sur nos terroirs calcaires du Haut Pays de l'appellation Côtes de Provence.

Cette cuvée reflète toute la créativité et le savoir-faire de notre domaine. Elle est composée d'un assemblage de trois cépages typiques de la Provence : un cépage pour la structure, un cépage pour la fraîcheur et un cépage pour la finesse. Ces raisins sont issus des plus anciennes parcelles du domaine et expriment avec force notre terroir argilo-calcaire.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES

Grenache 40% - Cinsaut 40% - Rolle 20%

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5%

Soigneusement vendangés à l'aube, les raisins sont délicatement pressés en grappe entière pour n'extraire que les meilleurs jus, les plus délicats. La fermentation est conduite en fûts de 500L. Les vins sont élevés pendant 8 mois sur lies totales avant leur mise en bouteille. Cette particularité apporte complexité et

originalité à notre vin. Un vieillissement supplémentaire de 6 mois est ensuite réalisé en cave avant de proposer les vins à la vente.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES :

Une belle robe saumon pâle. Un nez délicat qui s'ouvre sur les fleurs blanches, la rose et s'intensifie avec des agrumes tels que la mandarine et le pamplemousse. Une bouche suave et dense où des notes finement grillées de bois précieux et de cire d'abeille se révèlent agrémentées de subtiles touches de baies de genévrier. La bouche présente une belle rondeur et une sensation de douceur. La finale épicée s'étire en une longueur tout à fait remarquable.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin délicat s'accorde à merveille avec de jolis coquillages et crustacés comme des coquilles Saint-Jacques, des coques ou du homard. Il se marie aussi avec des viandes blanches travaillées et du foie gras.

