

CHÂTEAU LA MARTINETTE

ROUGE 2020



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

Cabernet Sauvignon 42% - Syrah 37% - Mourvèdre 21%

DEGRÉ D'ALCOOL

14,5%

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 en cuve béton tronconique, 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.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe rouge rubis profonde et d'un bel éclat. Un nez expressif de fruits noirs (mûre, cassis, cerise). Une belle concentration et un excellent équilibre en bouche marqués par des notes épicées comme la fève de tonka. Une jolie tension minérale avec une trame tannique fine et élégante. La finale longue et rafraîchissante est agrémentée par des saveurs mentholées. Ce vin se démarque par sa capacité de garde.

ACCORDS METS & VINS :

Parfaitement équilibré, ce vin s'appréciera dès son plus jeune âge mais pourra aussi patienter en cave pendant quelques années. Il se savoure 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.

