



NOTRE
DOMAINE



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —
CÔTES DE PROVENCE



“ Au cœur de la Provence calcaire ”

UN DOMAINE HISTORIQUE EN RENOUVEAU



Depuis 1620, le Château La Martinette a su tirer profit d'une nature unique. Vignes, oliviers, lavandes, vergers et potagers se nourrissent de ce terroir calcaire aux collines ensoleillées.



OÙ SOMMES-NOUS ?



Au coeur de la Provence, dans un havre de quiétude et de beauté, sur la commune de Lorgues à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Nice, La Martinette se dévoile dans son écrin de nature généreuse et exceptionnelle.

Entre les Alpes et la Méditerranée, notre vignoble tire profit d'un climat ensoleillé, sec et chaud. Les vents, notamment le mistral, permettent d'assainir nos raisins.

Nos sols argilo calcaires amènent fraîcheur, équilibre et élégance. Ils renforcent également la minéralité présente dans nos vins.

Tous ces éléments en font un terroir idéal pour la culture de la vigne.



UN TERROIR PRÉSERVÉ EN PLEINE NATURE PROVENÇALE



Un domaine de 42 hectares de vignes travaillées
en agriculture biologique



- 100% de nos vignes en propre
- biodiversité protectrice
- sélection massale
- vendanges manuelles
- labour à cheval





NOTRE APPAREIL DE PRODUCTION



Un chai moderne, à même de révéler tout le potentiel de notre terroir.

- vinification et élevage parcelle par parcelle
- remplissage des cuves par gravité
- vinification adaptée à chaque cuvée
- vinification en cuves inox et béton
- vinification et élevage en fûts, en œufs béton et en œufs en grès



3 GAMMES, 3 COULEURS, 3 IDENTITÉS



LES PARCELLAIRES

*“ L’authenticité
de notre terroir ”*



CHÂTEAU LA MARTINETTE

*“ La signature de
notre domaine ”*



ROLLIER

*“ La fraîcheur de
notre région ”*



LES PARCELLAIRES

Des vins qui révèlent le plein potentiel de notre terroir. Vinifiés et élevés en fûts de chêne français et en oeufs en grès pendant plusieurs mois, les raisins composant ces cuvées sont issus des plus vieilles vignes du domaine.



“ L’authenticité de notre terroir ”

LES PARCELLAIRES



REFLETS D'ARGENS Rosé

Cette cuvée reflète toute la créativité et le savoir-faire de notre domaine.

Un cépage pour la structure, un cépage pour la fraîcheur et un cépage pour la finesse.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Grenache - Cinsaut - Rolle



LA GRANDE PIÈCE Rouge

Réalisée uniquement les années où le millésime est exceptionnel.

Une sélection des meilleurs raisins pour élaborer un grand vin rouge de garde en Provence.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Syrah - Cabernet Sauvignon



CLOS BLANC Blanc

Une cuvée monocépage pour exprimer l'empreinte du terroir calcaire de La Martinette.

Issue d'une parcelle de vieux Rolle sur marnes calcaires, cette cuvée révèle toutes les nuances et la richesse minérale de notre terroir.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Rolle

CHÂTEAU LA MARTINETTE

L'expression et le style « maison » :
des vins équilibrés, toujours élégants et dotés d'une
personnalité attachante.



“La signature de notre domaine”

CHÂTEAU LA MARTINETTE



ROSÉ

Une référence du domaine pour sa densité, sa complexité et sa profondeur.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Grenache - Cinsaut
Rolle - Syrah



ROUGE

Une vinification traditionnelle pour exprimer le caractère méditerranéen de la cuvée.

Les argiles rouges et les calcaires coquillés apportent à ce vin structure et élégance.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Syrah - Mourvèdre
Cabernet Sauvignon



BLANC

Un blanc dans le plus pur classicisme provençal.

La recherche d'un style unique nous a conduit à privilégier sur cette cuvée l'élevage sur lies fines en oeufs béton.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Rolle - Clairette



ROLLIER

Des vins de plaisir, souples, frais, croquants...
A déguster lors de vos moments de partage et
de convivialité.



“La fraîcheur de notre région ”

ROLLIER



ROSÉ

Un assemblage de cépages provençaux typiques pour un vin rosé éclatant et élégant.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Grenache - Cinsaut
Tibouren - Clairette
Syrah



ROUGE

L'esprit de Rollier rouge est de préserver la rondeur et le croquant pour favoriser la fraîcheur.

Un vin de plaisir, à boire dans sa jeunesse.

Appellation :
Côtes de Provence

Cépages :
Syrah - Cinsaut
Mourvèdre



BLANC

Un étranger en terre provençale, pour un fruité et une fraîcheur qui se démarquent.

Appellation :
IGP Var

Cépages :
Rolle - Viognier



ILS NOUS FONT CONFIANCE



OFF TRADE:
CAVISTES

ON TRADE:
CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS & BARS

publicisdrugstore

CHAMPS-ÉLYSÉES PARIS

Champs Elysées, Paris

LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

Paris 7e

JULHÈS
PARIS

Beaumier
LES ROCHES ROUGES
FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA

 PAVILLON
LEDOYEN

*3 étoiles Michelin, Paris Carré
des Champs-Élysées*


Le Petit Nice
PASSEDAT
SINCE 1917

3 étoiles Michelin


PIERRE GAGNAIRE
RESTAURANT

3 étoiles Michelin, Paris



3 étoiles Michelin, Marseille

DEPUIS 1911
TERRASS
HOTEL
Pigalle, Paris

Saint James Paris

Paris 16e

Inspiré par
la nature



Château La Martinette
4005 Chemin de la Martinette
83510 Lorgues - France

+33 4 94 73 84 93
contact@lamartinette.fr
www.chateaulamartinette.com

