



Producteur : Domaine de la Ferme Saint-Martin

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.25 \$

Appellation : Ventoux

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Guy Jullien et Thomas Jullien

Géologie du sol : Graveleux et limoneux

Encépagement : Cinsault (30%), Carignan (20%), Counoise (20%), Grenache (20%) et Tempranillo (18%)

Âge moyen des vignes : 20 à 45 ans

Vinification : Récolte manuelle, tri manuel. Macération semi carbonique de 7 à 14 jours. Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique

Élevage : 6 mois en cuve béton

Aspect visuel : Robe à la teinte rouge grenat

Aspect gustatif : ouche élégante, facile et délicate. Agréable retour de fruits en fin de bouche

Aspect olfactif : Nez de fruits rouges et baies sauvages

Accord vin et mets : En accompagnement de joue de veau, ou grillades. Beau vin d'été!

Conservation : 2 à 4 ans en cave fraîche

Le domaine :

Établi dès les années '50, les Jullien ne se consacreront à la viticulture seulement vers 1970. Depuis, repris par Guy Jullien fils, le Domaine de la Ferme Saint-Martin, longtemps demeuré en mode de culture raisonnée, est certifié en culture biologique depuis 1998. Sur les pentes du massif des Dentelles de Montmirail, le vignoble en terrasses de 250 à 500 m d'altitude, est exposé plein sud sur un terroir sec et caillouteux. Les vignes sont labourées en totalité, les traitements sont à base de produits naturels et la fumure est organique.