



Producteur : Domaine de la Ferme Saint-Martin

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.75 \$

Appellation : Ventoux

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Guy Jullien

Géologie du sol : Argilo-calcaire de l'époque du Trias.

Encépagement : Grenache (90%) et Counoise (10%)

Âge moyen des vignes : 20 à 45 ans

Vinification : Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total.

Macération 14 à 21 jours

Élevage : 7 mois en cuve béton. Sans soufre

Aspect visuel : Couleur rubis très foncé

Aspect gustatif : En bouche belle matière, dense, légèrement réglissée et mentholée. Finale sur des tanins soyeux et persistants

Aspect olfactif : Nez puissant de fruits rouges et de kirsch

Conservation : 3 à 7 ans en cave fraîche (2 à 4 dans une cave avec de grosses variations de températures)

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.