



Producteur : Domaine de la Ferme Saint-Martin

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 38.00 \$

Appellation : Côtes-du-Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Guy Jullien et Thomas Jullien

Géologie du sol : Argilo-calcaire de l'époque du Trias et marnes calcaires

Superficie : 15 hectares

Encépagement : Clairette (40%), Roussanne (40%) et Grenache blanc (20%)

Âge moyen des vignes : 5 à 30 ans

Vinification : Récolte manuelle, tri manuel. Vinifié en 2, 3 ou 4 parties, sans aucun ajout de produit œnologique pour la majorité du volume

Élevage : 9 mois en foudre et cuve béton. Sans soufre

Aspect visuel : Robe dorée

Aspect gustatif : Matière élancée et fraîche en bouche, finale longue aux amers salivants

Aspect olfactif : Nez complexe, avec des notes anisées et florales

Accord vin et mets : A boire pour l'apéritif, ou en accompagnement de fromages, viandes blanches, poissons en sauce.

Conservation : Peut être consommé jeune, apogée 1 à 3 ans, potentiel de garde de 5 à 7 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. Si "les Terres Jaunes" abondent à la surface de ce terroir, c'est du sous-sol issu du Crétacé supérieur et du Trias, unique dans les Côtes du Rhône, que cette cuvée vibre de tous ses feux. Une saisissante complicité entre le caractère minéral et celui très épicé de cette cuvée nous offre une harmonie gustative qui, dans cette appellation, n'est pas aisée de ressentir !