

DOMAINE
LA FERME SAINT-MARTIN

DIAPIR

AOP Beauges-de-Venise rouge

HISTOIRE

La cuvée Diapir est née en 1994. A l'occasion des premières vinifications "parcellaires", Guy Jullien produisait ce 100% trias et 100% syrah très typique. A son arrivée à la cave en 2007, Thomas Jullien a continué cette cuvée pendant 2 ans.

Lors de la redéfinition de "Terres Jaunes" et "Costancia", Diapir a disparu pour différentes raisons. Après plusieurs travaux, cette cuvée revoit le jour en 2016. Elle devait être un assemblage différent chaque année, mais finalement elle envoute le vinificateur et peaufine son identité d'année en année.

TERROIR

Mélange de tous les terroirs de La Ferme Saint-Martin, mais à majorité de trias.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes. Entretien d'un tapis végétal entre les rangées.

EN CAVE "Quand le vin décide son assemblage"

Pour cette cuvée, le vinificateur et le vin ne font qu'un. Après de longues heures de dégustation, les deux êtres tombent d'accord et Diapir est là.

Et finalement, depuis 3 ans, le vin a convaincu le vinificateur. Il a imposé son style dans les grandes lignes. Bref, un vin est né.

Grenache - Syrah - Terret noir - Cunoise.

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Vinification sans aucun ajout de produit œnologique. Elevage de 12 mois en demi muids et au moins 1 an en bouteille avant commercialisation.

DEGUSTATION

Beaucoup de fraîcheur et d'intensité au nez. Des petits fruits rouges et des sous bois. En bouche une grande longueur, de la finesse et de l'harmonie. Le vin est racé, épicé.

CONSERVATION

Potentiel de garde d'une quinzaine d'années, apogée de 7 à 10 ans.



Tous nos vins sont biologiques, certifiés par Fr-Bio-10 Agriculture France. Production familiale et passionnée depuis 1964 à Suzette, 84190 Vaucluse.

WWW.FERMESAINTMARTIN.COM

IMPROBABILITE ET PROFONDEUR