

Les Estailades

« LA VÉRITÉ EST ICI »
AOP Ventoux rouge

HISTOIRE

Les Estailades correspondent à des parcelles de vignes acquises en 1999, que nous apprécions particulièrement. Elles sont blotties dans un vallon à l'abri du Mistral, sur la commune du Barroux, entourées de pins d'Alep et de garrigue. En 2010, d'anciennes petites parcelles d'abricotiers viennent compléter cet îlot, où nous avons replanté des Cunoises et Cinsault.

TERROIR

Sol argilo-sableux de l'époque du Trias, très ensoleillé, exposé sud ouest.

A LA VIGNE

Sols travaillés mécaniquement entre les pieds de vignes, entretien d'un tapis végétal entre les rangées. Grande majorité de grenache, vignes de 20 à 45 ans. Rendement : 35 à 40 hl/h.

EN CAVE « Accompagner simplement l'énergie qui ressort de ce lieu »

Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique.

Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total.

Macération 14 à 21 jours, élevage 7 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

Couleur rubis très foncé, nez puissant de fruits rouges et de kirsch. En bouche belle matière, dense, légèrement réglisée et mentholée. Finale sur des tanins soyeux et persistants.

CONSERVATION

Peut être consommé jeune, avec un potentiel de garde de 3 à 7 ans en cave fraîche (2 à 4 dans une cave avec de grosses variations de températures)



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

CHARME ET VIRILITÉ