

Email : contact@fermesaintmartin.com
 Internet : www.fermesaintmartin.com



Appellation principale | **Beaumes-de-Venise**

La Ferme Saint-Martin a de fameux héritiers. Aimé Jullien s'installe en 1964 et c'est aujourd'hui Guy Jullien qui gère les 23 hectares de vignes, rejoint par son fils depuis peu. Labourées, cultivées en bio, elles sont travaillées afin d'obtenir le meilleur raisin qui sera ensuite vinifié naturellement. Les 2006 sont une réussite majeure, alliant une belle trame complexe et dense à beaucoup de minéralité et de relief. Les Estailades saisissent les papilles avec une kyrielle de fruits rouges allant de la framboise jusqu'à la mûre. Les Terres Jaunes sont plus riches, à la trame finement structurée et encore plus fondue. La Cuvée Saint-Martin est la plus imposante et la plus riche mais elle reste élégante et tramée.

Beaumes-de-Venise Cuvée Saint-Martin
 2006 : **16/20** 9,90 €

Beaumes-de-Venise les Terres Jaunes
 2006 : **16/20** 7,40 €

Côtes du Ventoux les Estailades
 2006 : **16,5/20** 6,30 €

Surface du vignoble : 23 ha (rouges :
 21,80 ha - blancs : 1,20 ha)

Cépages rouges : Syrah - Grenache - Mour-
 vèdre - Cinsault

Cépages blancs : Clairette - Roussanne

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendange manuelle : 100%

Élevage : en cuve

 **Domaine de la Ferme
 Saint-Martin**



Contact(s) : Thomas Jullien

EARL Guy Julien

84190 Suzette

☎ 04 90 62 94 40 – 📠 04 90 62 90 84

Accès à la propriété : Direction Beaumes-
 de-Venise.

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : La Maison des Vins, Saint-Laurent-
 des-Arbres (30). Les Caves Augé, Paris (75).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : Auberge Saint-Rock
 (Beaumes-de-Venise, 84190)