

BIM BAM

“ON VEUT DU VIN DE COPAIN ABORDABLE !”

AOP Ventoux rouge

TERROIR

Cette cuvée est l'expression fine et digeste d'un terroir d'argiles diverses, trias et graviers.

A LA VIGNE

Vignes cultivées en Agriculture Biologique certifiées depuis 2012.

Travail du sol réfléchi entre les rangées, tonte de l'herbe sous les pieds.

Pour cette cuvée, il y a un assemblage de parcelles du domaine et de parcelles de l'ami Pierrot, à 10 minutes de tracteur.

EN CAVE

Avec une récolte et un tri manuels, le transport se fait en bac de 350kg.

Vinification sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.

60% Grenache - 20% Syrah - 20% Cinsault

40% de macération carbonique et 60% en cuvaison classique. Sans soufre.

DEGUSTATION

Nez fruits rouges murs, festif.

Vin du sud très ouvert dans sa digestibilité.

CONSERVATION

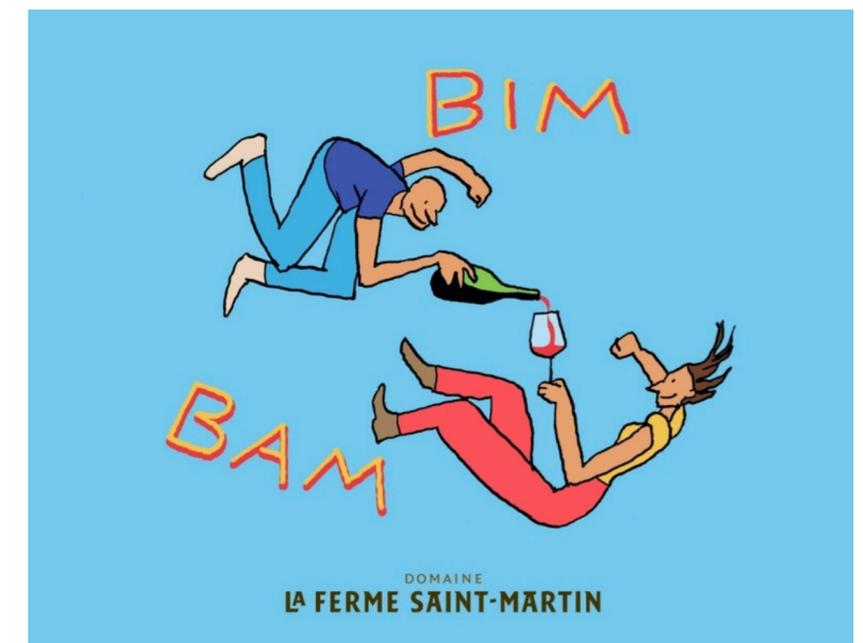
Peut être consommé jeune, apogée de 1 à 3 ans. Potentiel de garde de 4 à 6 ans en cave fraîche.



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

Etiquette réalisée
par Michel Tolmer
en personne !



FLATTEUR, SIMPLE, EFFICACE