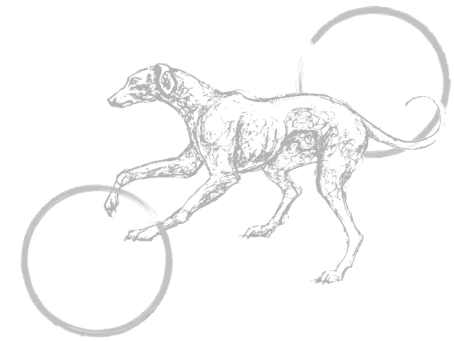


LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —

CLOS BLANC 2022

Une cuvée monocépage exprimant l'empreinte du terroir calcaire.



14 %



75cl - 150cl



Service 10°C



Élevage œuf grès



Élevage barrique

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépage

100% Rolle

Vinification & élevage

Récolte manuelle, en plusieurs tris, pressurage direct en grappe entière. Fermentation alcoolique en barrique de chêne français de 500L et en cuve ovoïde grès de 225L. Élevage pendant 12 mois sur lies totales et assemblage. Vieillessement de 8 mois en cuve béton avant la mise en bouteille.

Mets & vins

Lieu noire et sauce au beurre - Homard et pommes de terre confites.
Comté affiné 24 mois - Tarte aux pommes et cannelle.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité

Puissance aromatique



Complexité

Richesse aromatique



Équilibre

Harmonie des saveurs



Caractère

Intensité des saveurs



Longueur

Persistance aromatique

