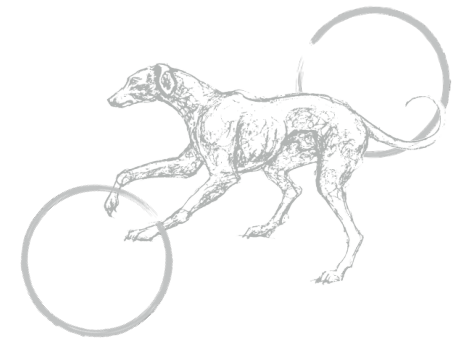


LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —

1.618 ROSÉ 2022

Une cuvée élégante et délicate, reflet d'innovation et de terroir.



13,5%



75 cl



Service 10°C



Élevage œuf béton

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

50% Grenache - 50% Cinsault

Vinification & élevage

Pressurage en grappe entière et extraction des jus les plus délicats. Début de fermentation en cuve inox, se terminant en cuve ovoïde béton. Élevage sur lies totales en cuve ovoïde béton pendant un an et demi.

Mets & vins

Tartare de saumon à l'aneth - Volaille au four et légumes croquants.
Fromage frais aux fleurs séchées - Tarte aux fraises.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité

Puissance aromatique



Complexité

Richesse aromatique



Équilibre

Harmonie des saveurs



Caractère

Intensité des saveurs



Longueur

Persistance aromatique

