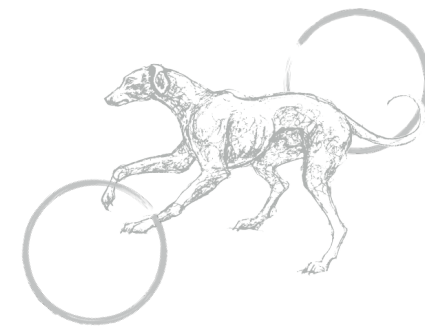


LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —

IN SITU BLANC 2022

Une cuvée rare et unique, aux cépages de Provence, exclusive du domaine.



13 %



75 cl



Service 10°C



Élevage barrique

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

60% Rolle - 40% Clairette

Vinification & élevage

Récolte manuelle sur les plus nobles vignes du domaine. Trie sur les vignes avant pressurage direct lent et délicat. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée, élevage en fût de chêne français de 500L sur lies totales pour une année.

Mets & vins

Sauté de volaille aux marrons - Asperges grillées et concassé de noix.
Gouda au cumin - Tarte tatin.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité
Puissance aromatique



Complexité
Richesse aromatique



Équilibre
Harmonie des saveurs



Caractère
Intensité des saveurs



Longueur
Persistance aromatique

