



LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —

CHÂTEAU ROUGE 2023

Des cépages emblématiques exprimant le caractère méditerranéen de la cuvée.



13,5%



75cl -150cl



Service 15°C



Élevage fût

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

47% Syrah - 38% Mourvèdre - 15% Cabernet Sauvignon

Vinification & élevage

Récolte manuelle avec tries aux vignes et au chai avant encuvage. Macération en cuve tulipe béton. Extraction fine et maîtrisée révélée par des pigeages et des remontages manuels pour libérer toute l'intensité aromatique et le soyeux des tanins. Élevage pendant un an en fûts de 500L issus de la Tonnellerie française suivi d'un vieillissement de 6 mois supplémentaires en cuves tulipes béton après assemblage.

Mets & vins

Côte de bœuf au trois poivres - Pigeon aux pruneaux.
Tarte au chocolat noir intense - Forêt noire.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité
Puissance aromatique



Complexité
Richesse aromatique



Équilibre
Harmonie des saveurs



Caractère
Intensité des saveurs



Longueur
Persistance aromatique

