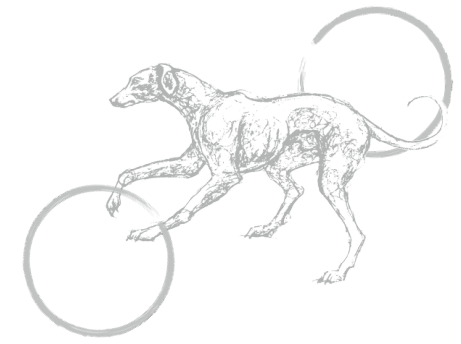


LA  
MARTINETTE  
— CHÂTEAU —



## LA GRANDE PIÈCE ROUGE 2022

Un vin rouge d'exception et le fruit des plus nobles vignes du domaine.



13,5%



75cl -150cl



Service 15°C



Élevage barrique

### VIGNE & VIN

#### Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

#### Cépages

50% Mourvèdre - 38% Syrah - 12% Cabernet Sauvignon

#### Vinification & élevage

Vendange manuelle, encuvage de 30% de grappes entières pour les Syrah. Macération de 15 à 25 jours en cuve tulipe béton. Remontages quotidiens et pigeages manuels durant la fermentation alcoolique. Élevage pendant 12 mois en barrique de chênes français de 500L et 18 mois supplémentaires en cuve tulipe béton. Vieillessement de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

#### Mets & vins

Canard aux cerises noirs - Civet de chevreuil, sauce vin rouge.  
Forêt noire au chocolat - Salade de fruits noirs.



### QUALITÉS SENSORIELLES

#### Bouquet



#### Palais

Intensité <i>Puissance aromatique</i>	❁❁❁❁❁❁
Complexité <i>Richesse aromatique</i>	❁❁❁❁❁❁
Équilibre <i>Harmonie des saveurs</i>	❁❁❁❁❁❁
Caractère <i>Intensité des saveurs</i>	❁❁❁❁❁❁
Longueur <i>Persistance aromatique</i>	❁❁❁❁❁❁

