

LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



REFLETS D'ARGENS ROSÉ 2020

Un style audacieux, issu de cépages noirs et blancs, pour un vin de garde.



13,5%



75cl



Service 10°C



Élevage barrique

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture Biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

40% Grenache - 30% Cinsault - 30% Rolle

Vinification & élevage

Récolte des raisins à l'aube, pressurage direct en grappe entière. Fermentation alcoolique en barrique 500L. Élevage pendant 8 mois sur lies totales, mise en bouteille. Vieillessement de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

Mets & vins

Risotto aux fruits de mer - Foie gras et confit de thym.
Fromage de chèvre cendré - Tiramisu aux fruits rouges.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

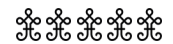
Intensité

Puissance aromatique



Complexité

Richesse aromatique



Équilibre

Harmonie des saveurs



Caractère

Intensité des saveurs



Longueur

Persistance aromatique

