



LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



CHÂTEAU BLANC 2025

L'esprit du domaine pour sa légèreté, son élégance et sa minéralité.



13%



75cl



Service 8°C



Élevage œuf béton

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

75% Rolle - 25% Clairette

Vinification & élevage

Récolte des raisins et tri manuel à l'aube. Pressurage lent et délicat, débourage statique de 48h en cuve inox thermorégulée. Fermentation alcoolique en cuve ovoïde béton. Élevage sur lies fines pendant 5 mois avant la mise en bouteille.

Mets & vins

Ratatouille Provençale aux épices - Saint-Pierre et sauce hollandaise.
Burrata des pouilles - Sorbet au citron.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité

Puissance aromatique



Complexité

Richesse aromatique



Équilibre

Harmonie des saveurs



Caractère

Intensité des saveurs



Longueur

Persistance aromatique

