



LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



IN SITU BLANC 2023

Une cuvée rare et unique, exclusivité de la boutique et du restaurant Vigna.



13 %



75cl



Service 10°C



Élevage barrique

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

80% Rolle - 20% 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

