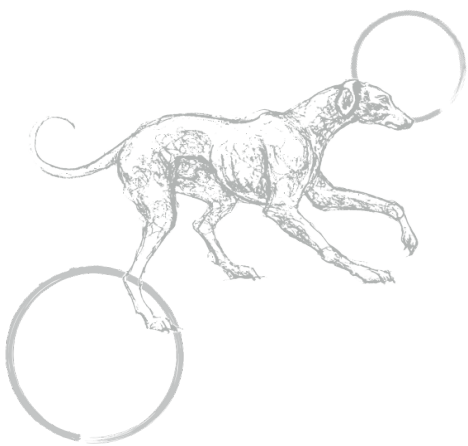
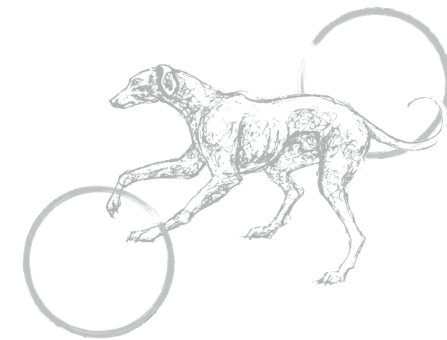




LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



REFLETS D'ARGENS ROSÉ 2021

Un style audacieux pour un vin atypique, raffiné et de garde.



13,5%



75cl



Service 10°C



Élevage barrique



Élevage œuf grés

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture Biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

57% de Grenache et 43% de Cinsault

Vinification & élevage

Récolte des raisins à l'aube, suivie d'un pressurage direct en grappes entières. La fermentation alcoolique s'effectue en barriques de 500 L, avec un élevage sur lies pour 75 % en fûts de chêne de 500 L et 25% en œufs grés pendant 1 an, soutirage en cuve. Après la mise en bouteille, le vin repose encore 6 mois avant sa commercialisation.

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

