



A.O.P. Crozes-Hermitage Blanc

Domaine des Martinelles

75 Cl

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine des Martinelles s'étend sur 22 Hectares de vignes plantées en Crus Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint Joseph, dans Les Côtes du Rhône Septentrionales.

Situées sur des terroirs dédiés à la Syrah, à la Marsanne et à la Roussanne, les vignes du Domaine des Martinelles - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.



Cépages : Marsanne - Roussanne

Terroir : Sols constitués de lœss et d'argile blanche, le kaolin ; exposition Sud Sud-Est ; Age moyen des vignes 25 ans.

Rendement : 45 à 50Hl/Ha

Vendanges manuelles, pressurage vendange entière ; fermentation en cuve thermo régulées. Elevage sur lies en cuve et demi-muids jusqu'à la mise en bouteille au printemps.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune pâle, aux reflets verts d'une belle brillance. Nez à l'expression aromatique fruitée et florale, assez intense. Bouche tendre, belle harmonie entre vivacité et fraîcheur.



Accord mets et vins : Idéal en apéritif ; accompagnera poissons marinés grillés, sushis, brochettes de gambas, cuisine provençale, terrine ou Tajine de poisson, association salé-sucré, fromage de chèvre,...



Température de service et garde : A déguster entre 10° et 12°C ; Vin à apprécier avec toute sa fraîcheur et à consommer dans les 2 à 4 ans.



Domaine des Martinelles - Distribué par Vignobles Martinelles & Aloès
2 route des Vignes - 26600 Gervans

Tél +33 04 75 00 10 60 - www.domainedesmartinelles.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à déguster avec modération.

