



Domaine des  
Martinelles

## A.O.P. HERMITAGE Blanc

Domaine des Martinelles

150 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

**Terroir :** Sols constitués en grande majorité d'argile rouge et de cailloux ; Assemblage de parcelles de la Pierrelle, exposées Est-Ouest et au Sud ; Age moyen des vignes 35 ans.

**Rendement :** 45 Hl/Ha

Vendanges manuelles, pressurage vendange entière ; fermentation des jus en demi-muids. Elevage sur lies fines en demi-muids pendant 18 mois.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune or aux reflets verts d'une belle brillance. Nez intense, puissant aux notes toastées aux arômes fruités, floraux et au caractère beurré. Bouche riche d'une belle ampleur et très longue. Vin d'une grande élégance.



**Accord mets et vins :** Mariage parfait avec brochet au beurre blanc, homard, langouste ou tajine de lotte, viandes blanches ; aussi feuilletés d'escargots crévés et fromages affinés.



**Température de service et garde :** Apprécier ce vin entre 12° et 14°C. A consommer dès maintenant carafé ou dans quelques années. Vin reconnu pour son grand potentiel de garde.

