



Domaine des  
Martinelles

## A.O.P. Crozes-Hermitage Rouge « Coteaux »

### 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 : Syrah



**Terroir :** Sols constitués en majorité d'argile rouge, cailloux et d'arènes granitiques ; Parcelles en coteaux exposées Sud – Sud-Ouest ; Age moyen des vignes 30 ans.

**Rendement :** 45 à 50Hl/Ha

Vendanges manuelles, éraflage de la vendange ; fermentation en cuves closes pendant 15-20 jours. Puis décuvage, pressurage et élevage en demi-muids pendant 14-18 mois.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



Robe rouge foncé aux reflets violacés. Nez expressif typé par des arômes de fruits mûrs et d'épices. Vin structuré, et tannique, souple en bouche, élégant, soyeux, légèrement épicé avec une bonne persistance.



**Accord mets et vins :** Ce vin accompagnera parfaitement viandes en sauce (coq au vin, bourguignon, civet), tajine d'agneau et fromages.



#### Température de service et garde :

A déguster entre 14° et 18°C. Carafé, il révélera sa complexité aromatique. Vin à consommer dans les 5 à 10 ans.