



Domaine des
Martinelles

A.O.P. Crozes-Hermitage Rouge « Martinelles »

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 argilo-calcaire et granitique ; Parcelles en pieds de coteaux exposés Sud-Ouest ; Age moyen des vignes 20 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 typé par les fruits rouges, floral et poivré.

Bouche souple, fraîche et bien structurée avec une finale réglissée.



Accord mets et vins : Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées (côte de bœuf), grillages, pierrades, plats en sauce, lasagnes 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 7 ans.



Domaine des Martinelles - Distribué par Vignobles Martinelles & Aloès

2 route des Vignes – 26600 Gervans

Tél. +33 4 75 07 70 60 – contact@martinelles-aloès.fr

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

