



Domaine des
Martinelles

A.O.P. Saint JOSEPH Rouge

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 d'arènes granitiques ; Parcelles en coteaux exposées Sud - Sud-Est ; Age moyen des vignes 15 ans.

Rendement : 40Hl/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. Nez expressif typé par des arômes de fruits rouges et d'épices avec une pointe minérale. Vin bien équilibré, frais et élégant.



Accord mets et vins : Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges grillées (bavette, steak), des grillades (merguez, agneau), gibiers et fromages.



Température de service et garde : A déguster entre 16° et 18°C. Carafé, il révélera sa complexité aromatique. Vin à consommer dans les 5 à 10 ans.

