



A.O.P. 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 : "arsanne

Terroir : sols constitués en grande majorité d'ar giles et de cailloux \$ssemblés de parcelles de la &ierelle, exposées 'st() uest et au #ud\$% e mo*en des vi nes +, ans.

Rendement : -, . l/. a

! endan es manuelles, pressura e vendan e entière \$ fermentation des jus en demi(muids. ' leva e sur lies fines en demi(muids pendant 01 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. ! in d'une grande élé ance.



Accord mets et vins : "aria e parfait avec brochet au beurre blanc, homard, lan ouste ou tajine de lotte, viandes blanches \$ aussi feuilletés d'escar ots crévés et froma es affinés.



Température de service et garde : %pprécier ce vin entre 023 et 0-34. % consommer dès maintenant carafé ou dans 5ue15ues années. ! in reconnu pour son rand potentiel de arde.

