



Domaine des
Martinelles

A.O.P. HERMITAGE 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 : Assemblages de 2 terroirs : *Sol constitué en majorité de sable brun avec des cailloux et sol argilo-calcaire avec lit de gros galets ; Parcelles dans le coteau de l'Hermitage(Beaume/Pierrelle) exposées Sud; Age moyen des vignes 40 ans.*

Rendement : 40Hl/Ha

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



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond, d'une belle brillance aux reflets violette. Nez aux arômes de fruits mûrs rehaussés de notes grillées et d'épices. Bouche structurée, onctueuse aux tanins fondus et d'une belle longueur. Vin fin et élégant.



Accord mets et vins : *A ouvrir avec des viandes rouges-entrecôte de bœuf affinée, gibiers(chèvreuil en sauce ou rôti), un plateau de fromage de caractère.*



Température de service et garde : *A déguster chambré entre 16° et 18°C. Carafé, vous apprécierez ses arômes et toute sa complexité. Vin de garde par excellence, peut être conservé jusqu'à 15 ans.*



Domaine des Martinelles - Distribué par Vignobles Martinelles & Aloès
2 route des Vignes – 26600 Gervans

Tél. + 33 4 75 00 00 60 – contact@martinelles.aloes.fr

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

